

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:06. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA - Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano;  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Corno di Rosazzo (UD)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 355

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione                     | ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)                       |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot classico bilaterale |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2750   |
| Periodo di osservazione        | 2006-2008  |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori e più spargolo (\*)
- ✓ Produttività medio-bassa

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile     |
| Fioritura      | I decade Giugno      |
| Invaiaura      | I decade Agosto      |
| Maturazione    | III decade Settembre |

### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

### CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

## IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo medio-piccolo, semispargolo, piramidale, con piccola ala
- ✶ Acino medio-piccolo, sferico, leggermente schiacciato, con colorazione violacea media

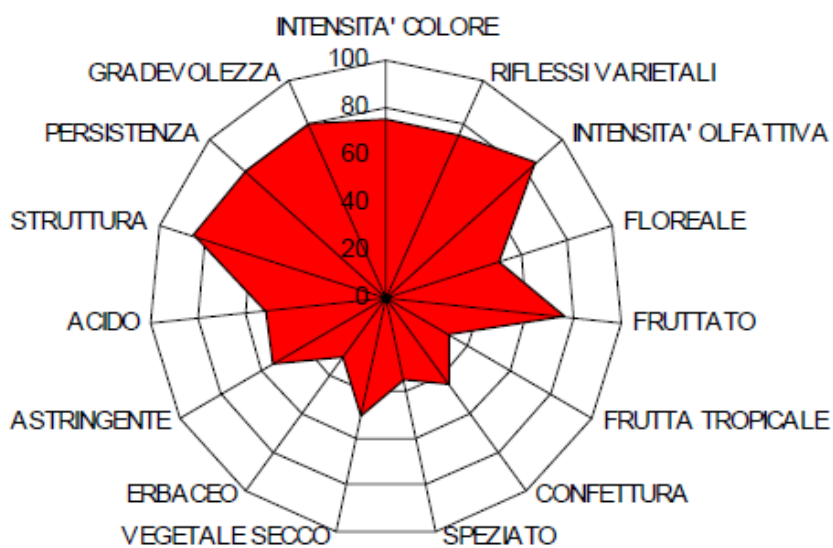


(\*) Rispetto al clone di riferimento ERS A FVG 353

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,43         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 3,55         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 16,3         |
| Peso medio grappolo (g)               | 216          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,80         |
| Peso legno potatura (gg/ceppo)        | 1.120        |
| Indice di Ravaz                       | 3,17         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)                | 21,93        |
|              | pH                              | 3,59         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 5,15         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 5,27         |
|              | Ac. Malico (g/l)                | 2,01         |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)         | 523          |
|              | Polifenoli totali (mg/l)        | 1.977        |

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dotato di un ottimo ed elegante corredo aromatico in cui prevale il fruttato (mela renetta, albicocca), ed il floreale (violetta), con note minori ma ben distinte di confettura e vegetale secco. Si presenta ricco al corpo e fornito di buon equilibrio ed ottima persistenza. Date le sue caratteristiche se ne consiglia l'utilizzo in miscela con altri cloni al fine di produrre vini da medio-lungo invecchiamento.