

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 18:28. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

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

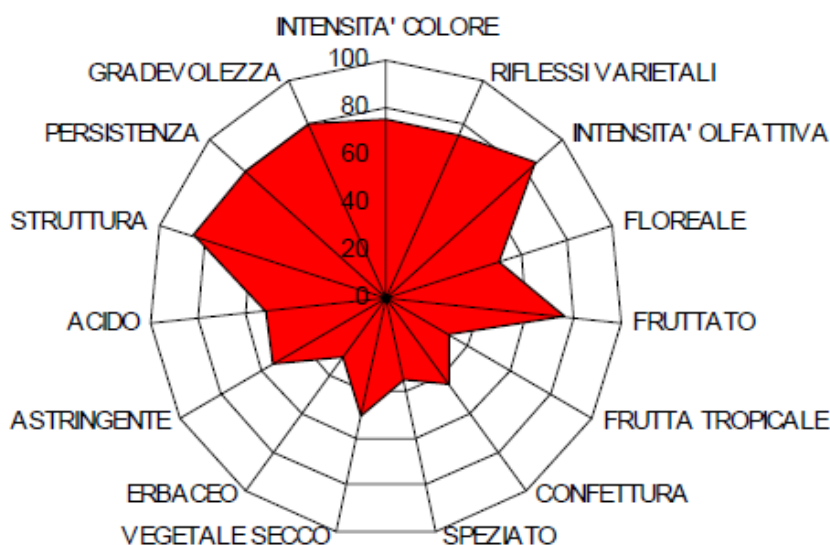


(\*) Rispetto al clone di riferimento *ERSA FVG 353*

<b>CARATTERISTICHE 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 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.