

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 13:01. 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 357

## 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** decisamente inferiore (\*)
- ✓ Produttività molto contenuta

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

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

## IL GRAPPOLO

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

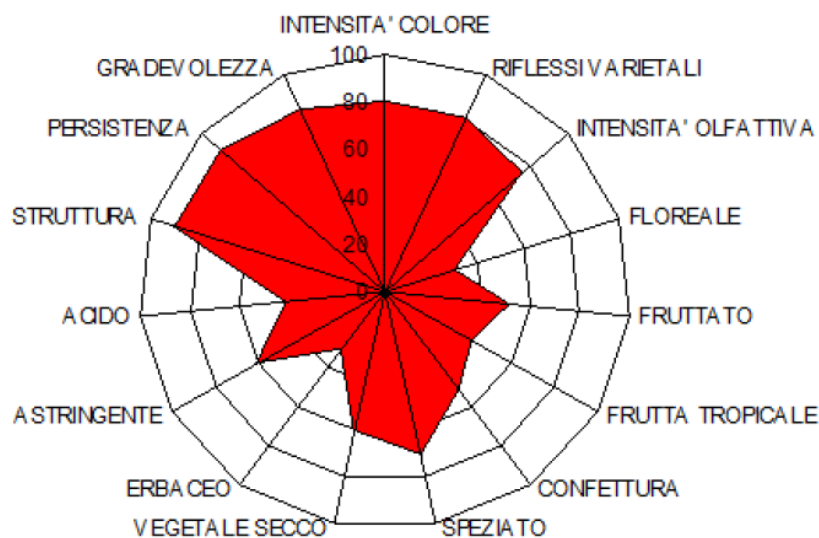


(\*) Rispetto al clone di riferimento *ERSA FVG 353*

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	2,17
Numero grappoli/ceppo	16,7
Peso medio grappolo (g)	130
Peso medio acino (g)	1,73
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.170
Indice di Ravaz	1,85

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,65
	pH	3,60
	Acidità totale (g/l)	5,00
	Ac. Tartarico (g/l)	5,32
	Ac. Malico (g/l)	2,53
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	577
	Polifenoli totali (mg/l)	2.091

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dotato di buon colore e di un corredo aromatico in cui prevalgono decisamente le note speziate (pepe bianco, erbe aromatiche) e vegetale secco (tabacco e fieno) con note minori di frutti rossi e frutta tropicale. Alla degustazione risulta dotato di notevole struttura e persistenza, con retrogusto lievemente astringente legato alla ricchezza di tannini. Date le sue caratteristiche si può considerare un biotipo miglioratore per produzioni di alta gamma.