

MERLOT N.

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



Costitutore

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Province di Mantova, Brescia e Verona

I-Ampelos CNT 5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ponti sul Mincio (MN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5435
Periodo di osservazione	2007-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE *

- ✓ Grappolo di dimensione inferiore con raspo di colore rossastro
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività superiore

FASE

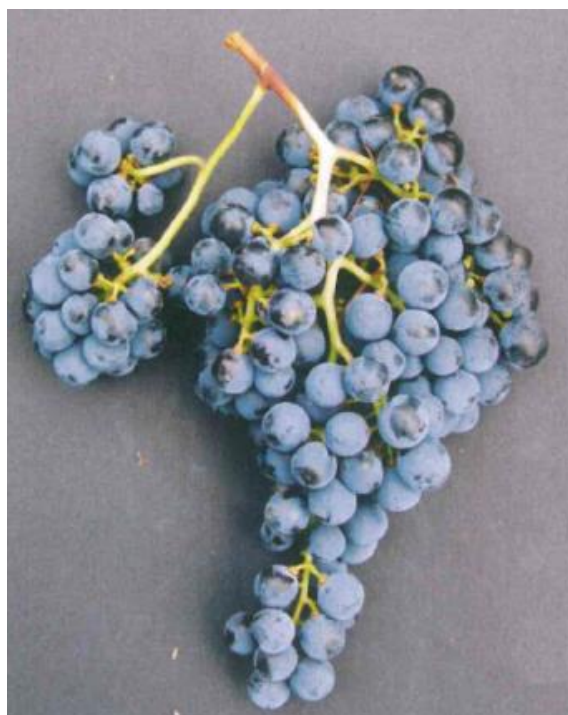
EPOCA

FENOLOGICA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, conico, con 1 o 2 ali, mediamente spargolo
- ✿ Acino di forma da sferoidale ad ellissoidale largo; buccia di colore blu-nero uniforme, di medio spessore, pruinosa



(*) Rispetto al confronto: clone 184 Francese.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

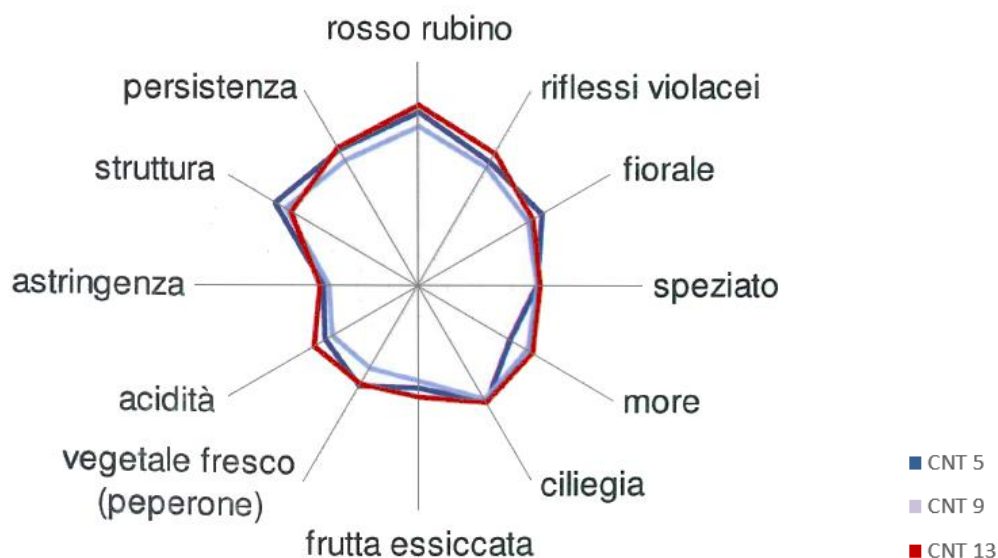
CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	6,11
Numero grappoli/ceppo	27
Peso medio grappolo (g)	226,3
Peso medio acino (g)	1,72
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI
ENOCHIMICI

		CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,10
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l)	4,72
	Ac. Tartarico (g/l)	3,77
	Ac. Malico (g/l)	1,70
VINO	Antociani totali (mg/l)	437
	Polifenoli totali (mg/l)	1.902

ANALISI SENSORIALE



(**) Dati medi relativi al biennio 2007-2008.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con pronunciati riflessi violacei.

Aspetto olfattivo intenso e franco, con la prevalenza di note floreali e fruttate di ciliegia e amarena; non particolarmente vegetale.

Al gusto presenta un'acidità contenuta e risulta leggermente astringente, comunque equilibrato, ottima la struttura e la persistenza.