

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 06:33. 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

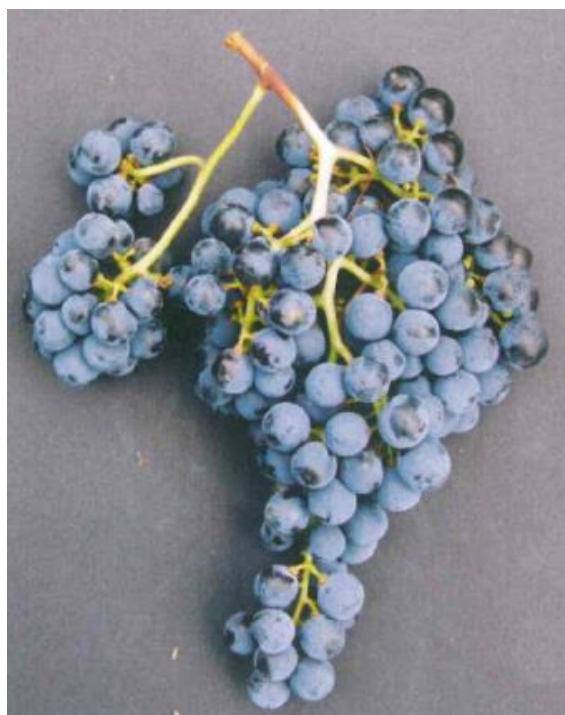
## EPOCA

### 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

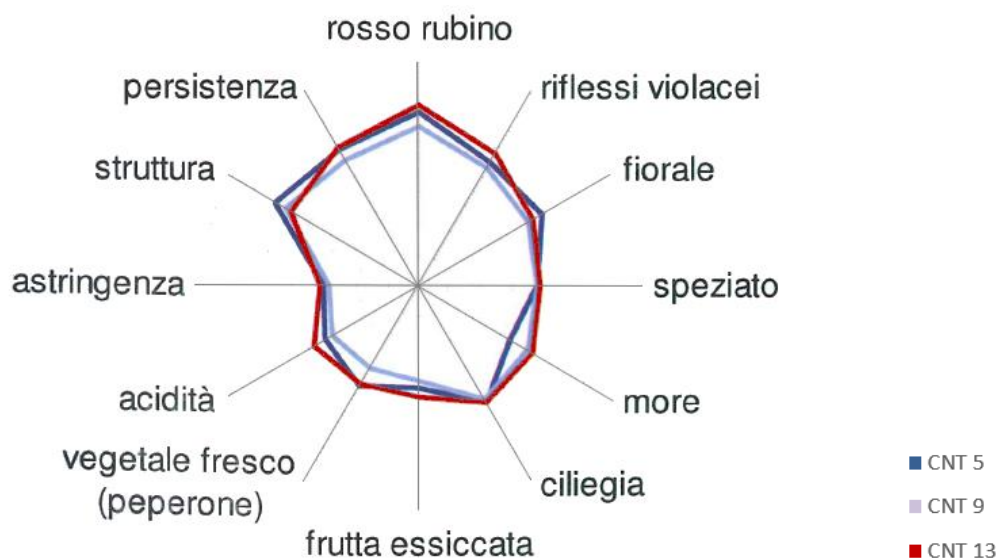
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE**

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 (**)	
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.