

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:06. 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 9

## 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

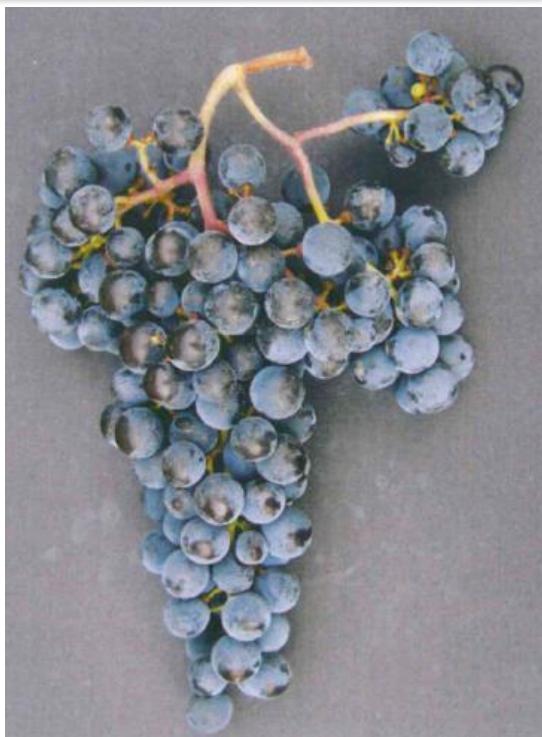
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE \*

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

FASE	EPOCA
<b>FENOLOGICA</b>	
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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 CLONE

#### PRODUTTIVE

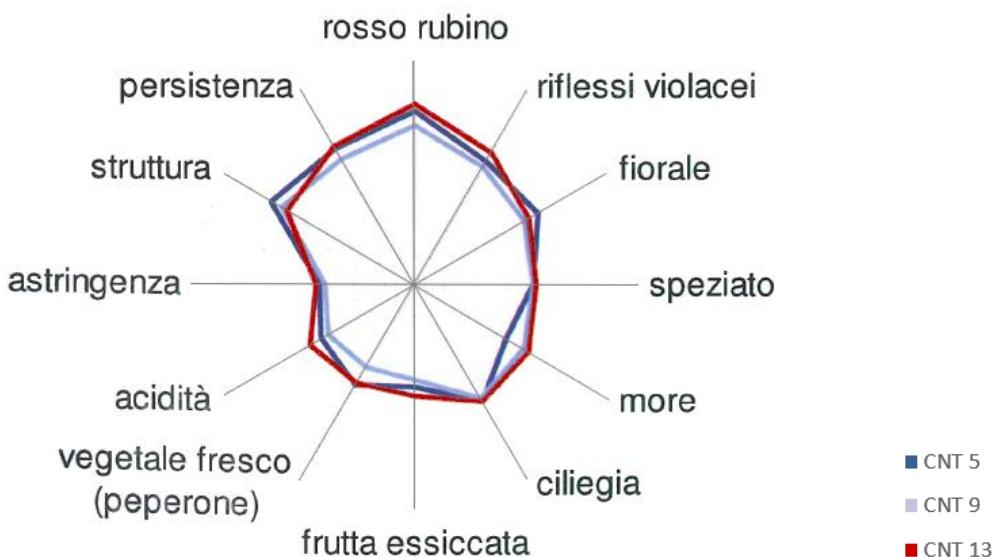
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	6,55
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	261,8
Peso medio acino (g)	1,76
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI CLONE (\*\*)

#### ENOCHIMICI

MOSTO	CLONE (**)	
	Zuccheri (°Brix)	22,80
pH	3,39	
Acidità totale (g/l)	4,80	
Ac. Tartarico (g/l)	4,20	
Ac. Malico (g/l)	1,60	
Antociani totali (mg/l)	389	
Polifenoli totali (mg/l)	1.893	

## ANALISI SENSORIALE



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

---

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino intenso con pronunciati riflessi violacei.

Aspetto olfattivo delicato e franco, non particolarmente intenso, con la prevalenza di note fiorali e fruttate di more e ciliegia; note vegetali delicate.

Al gusto presenta un'acidità contenuta e poco astringente, leggermente amaro, equilibrato, ottima struttura e persistenza.