

# MERLOT N.

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



## 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

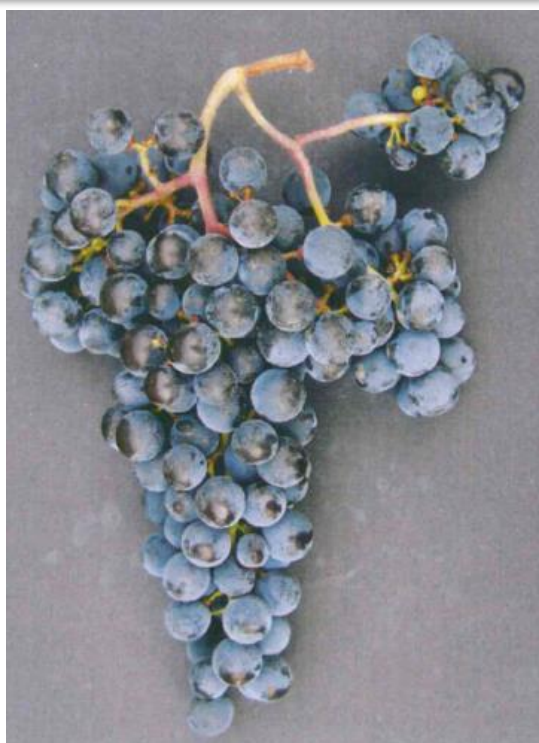
## EPOCA

### 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

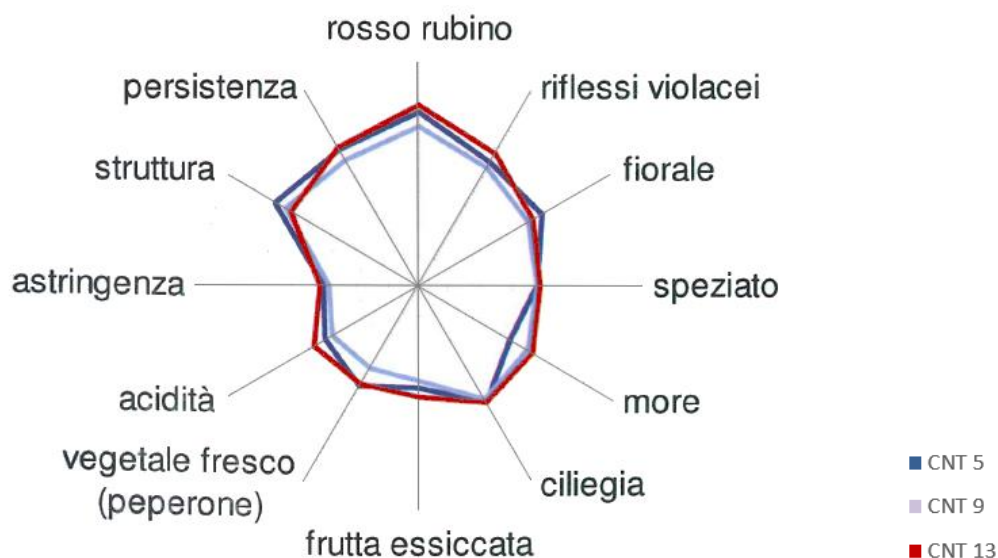
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

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  
ENOCHIMICI CLONE (\*\*)**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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 floreali 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.