

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 06:40. 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

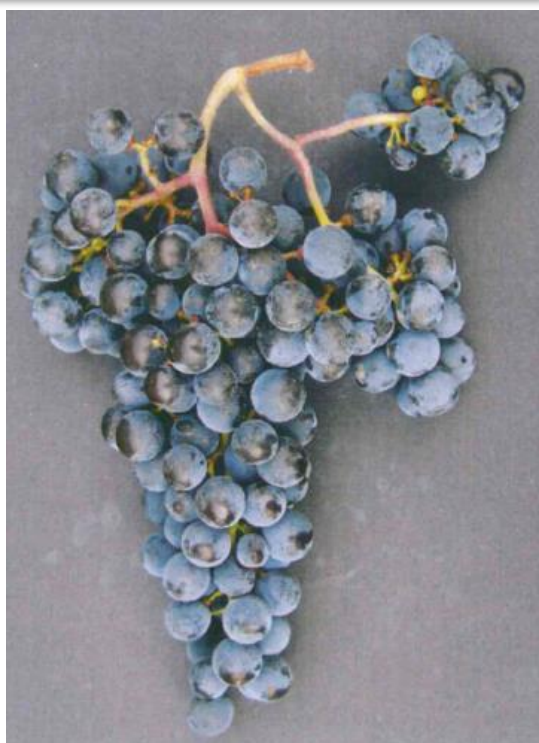
## EPOCA

### 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 |

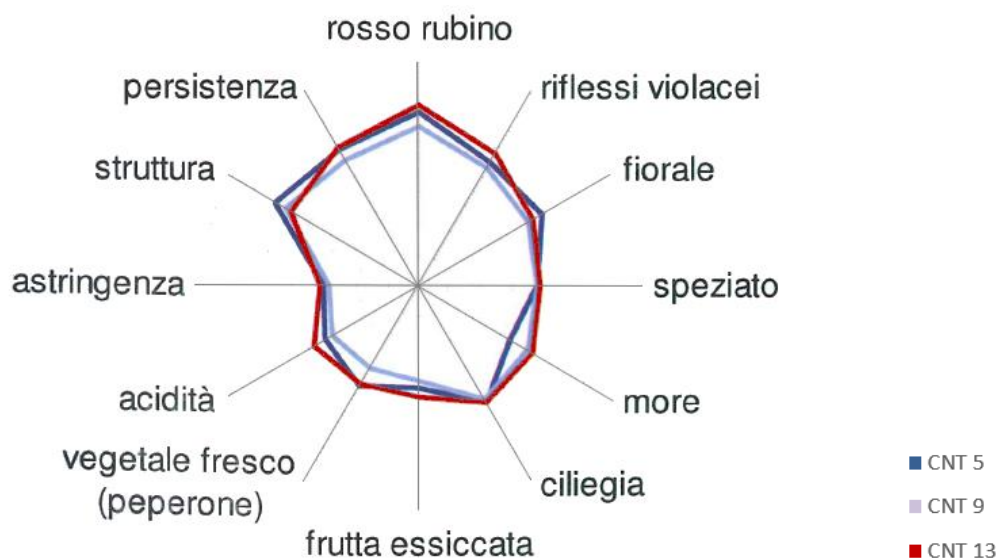
**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| 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**

|              |                          |       |
|--------------|--------------------------|-------|
| <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.