MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-Ampelos CNT 9



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

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

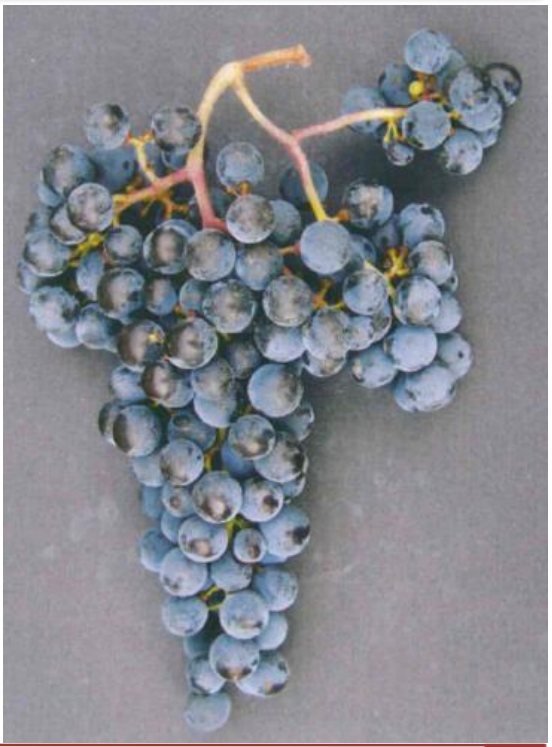
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE *

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
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



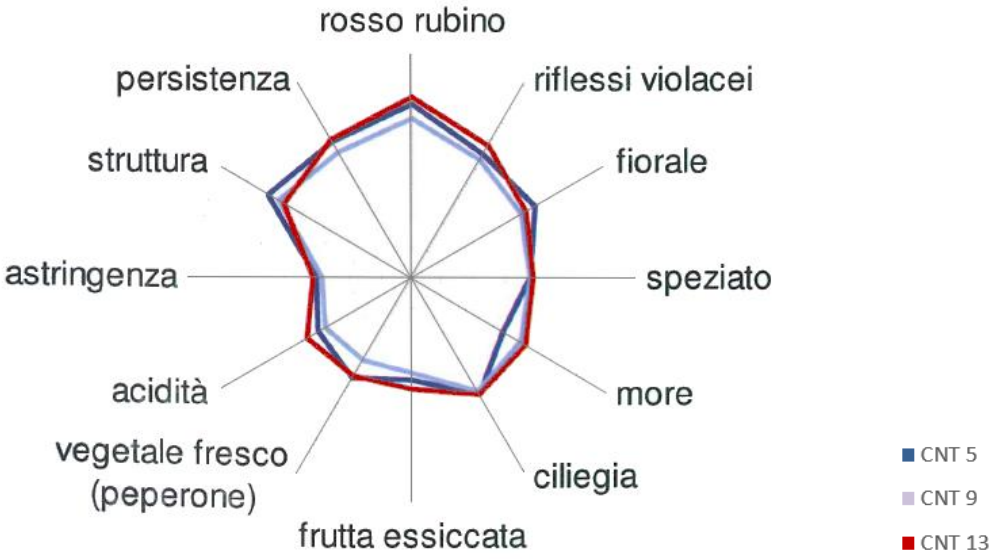
(*) Rispetto al confronto: clone *184 Francese*.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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 (**)
MOSTO	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
VINO	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.