MERLOT N.

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

I-Ampelos CNT 13



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

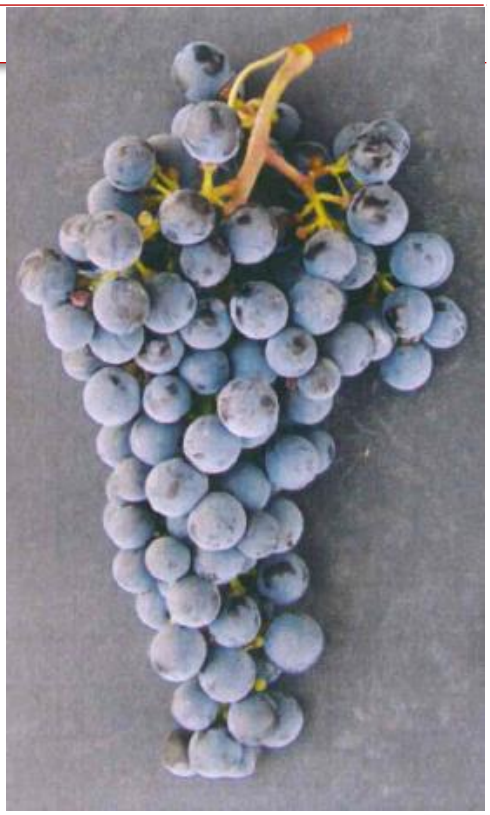
Origine
Località Pille, Monzambano (MN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Olfino, Monzambano (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 inferiore



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico-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

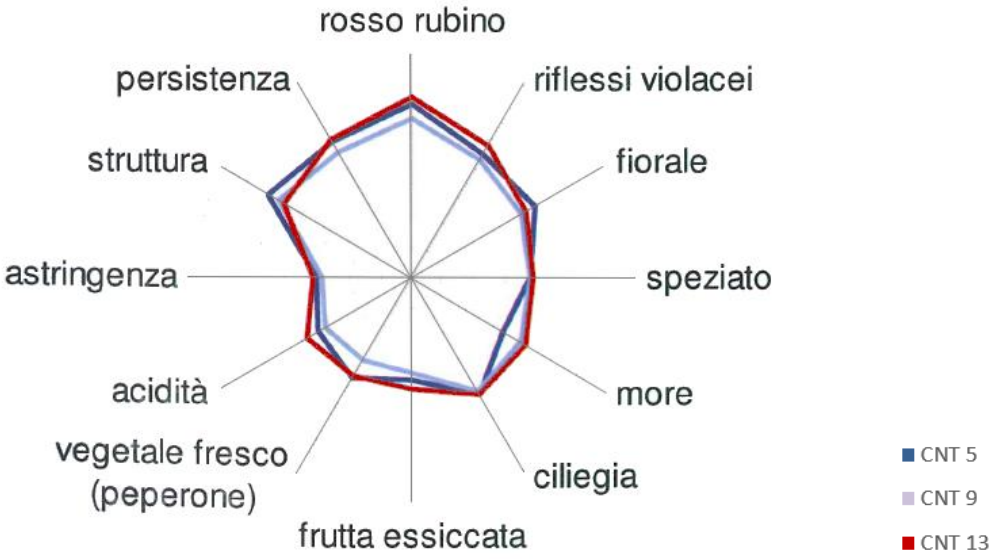
(*) Rispetto al confronto: clone *184 Francese*.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	4,74
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	189,7
Peso medio acino (g)	1,76
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,05
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	5,43
	Ac. Tartarico (g/l)	4,62
	Ac. Malico (g/l)	1,42
VINO	Antociani totali (mg/l)	425
	Polifenoli totali (mg/l)	1.941

ANALISI SENSORIALE



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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei pronunciati.
Aspetto olfattivo molto intenso e franco, con la prevalenza di note fruttate (more e amarena) fiorali e speziate e, in minor misura peperone.
Al gusto acidità media, un po' amaro e leggermente astringente, abbastanza equilibrato e con buona struttura, molto persistente.