

# 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

Località Pille, Monzambano (MN)

I-Ampelos CNT 13

## 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

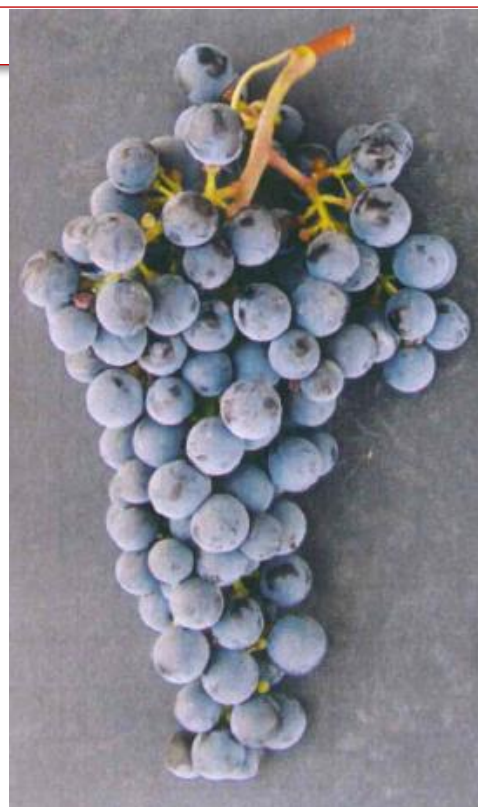
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE \*

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	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 CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

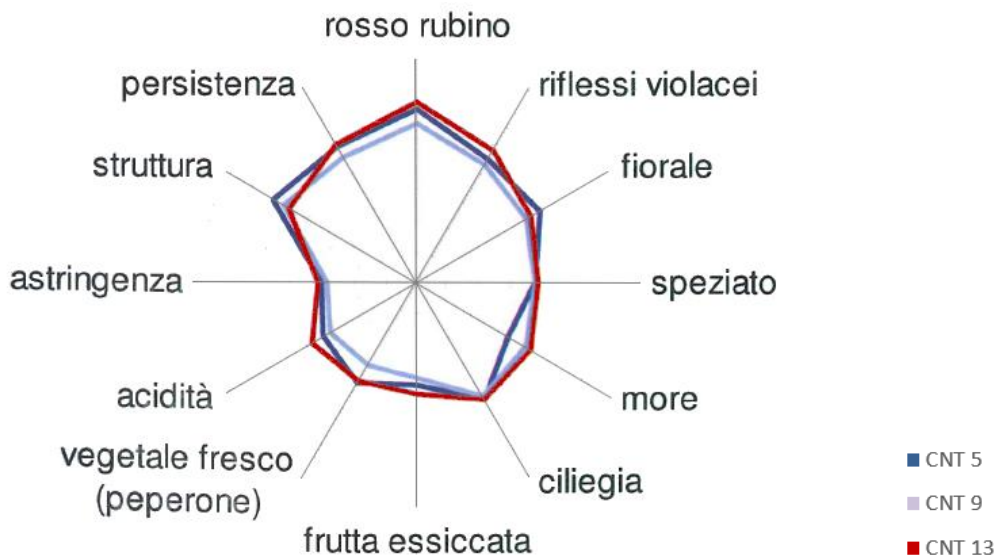
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE**  
**CLONE**

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) floreali 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.