

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 06:40. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Arzene (PN)

I-VCR 27

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività ottima

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,67
Oidio	0,67

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semispargolo, alato, spesso con due ali medie
- ✿ Acino medio, sferoide, a buccia uniformemente colorata



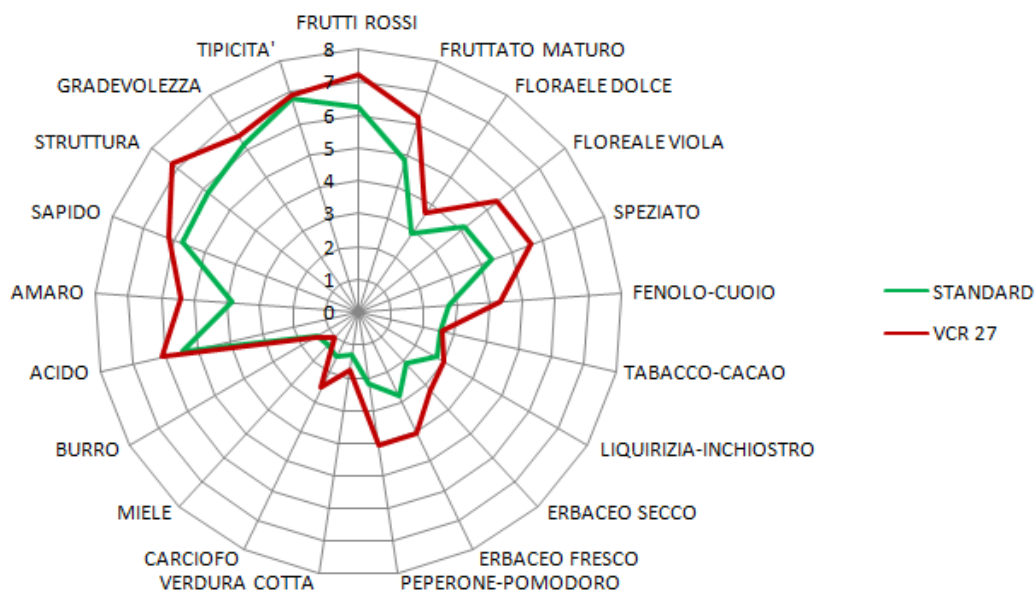
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	3,82
Numero grappoli/ceppo	15,9
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	1,96
Peso legno potatura (g/ceppo)	740
Indice di Ravaz	5,16

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
--	---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,24
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	6,17
	Ac. Tartarico (g/l)	5,35
	Ac. Malico (g/l)	3,02
VINO	Antociani totali (mg/l)	623 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.508 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona tonalità e intensità colorante, sapido, di corpo. Il quadro aromatico è ampio, con note fruttate, speziate e fenoliche; buona l'acidità. Adatto al medio affinamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008