MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. 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 28

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 buona e costante
- ✓ Produttività ottima

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	0,83



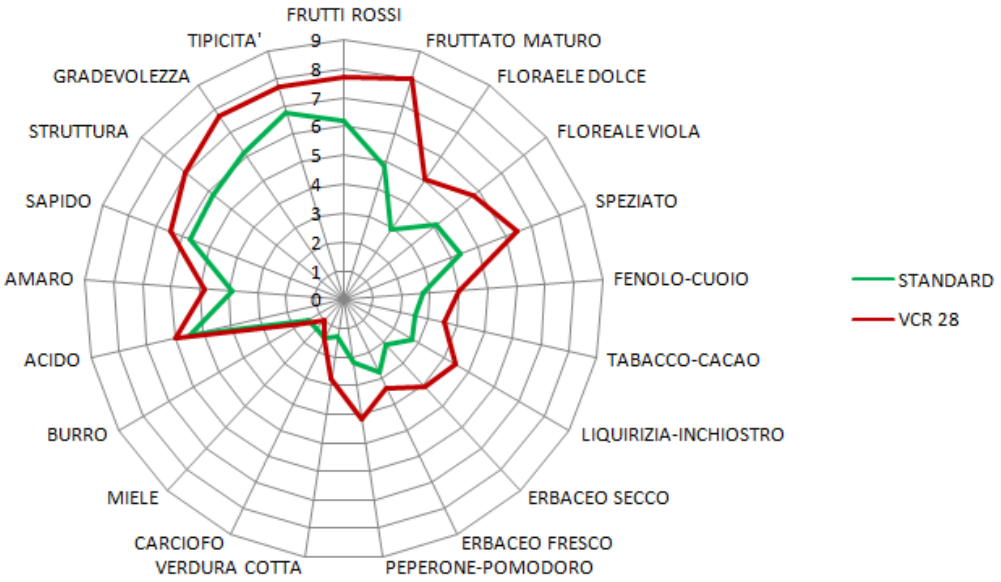
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semicompatto, munito di due corte ali
- Acino medio-grande, sferoide, con buccia uniformemente colorata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	3,58
Numero grappoli/ceppo	15,8
Peso medio grappolo (g)	227
Peso medio acino (g)	1,99
Peso legno potatura (g/ceppo)	710
Indice di Ravaz	5,04

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,50
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	6,28
	Ac. Tartarico (g/l)	5,58
	Ac. Malico (g/l)	2,89
VINO	Antociani totali (mg/l)	650 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.572 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona tonalità e intensità colorante. Al naso il bouquet risulta abbastanza intenso, con accentuate note di frutta matura e violetta accompagnate da sentori speziati, tra i quali si distingue la liquirizia. Evidente e piacevole il carattere erbaceo che compare con l'invecchiamento. In bocca è sapido ed intenso, non molto strutturato ma armonico e persistente, di elevata tipicità. Si adatta al lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008