MERLOT N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Arzene (PN)

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	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	

Botrite	0,50
Oidio	0,83

IL GRAPPOLO

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

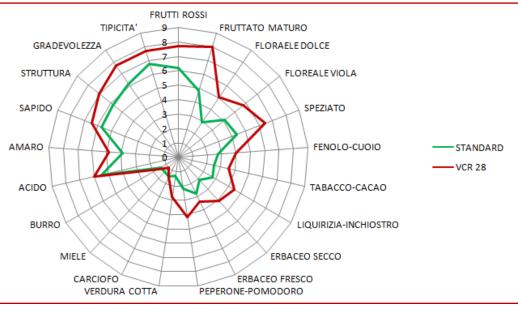




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	3,58
Numero grappoli/ceppo	15,8
Peso medio grappolo (g)	227
Peso medio acino (g)	1,99
Peso legno potatura (g/ceppo)	710
Indice di Ravaz	5,04

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

