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. 258 del 06/11/2014

Origine
Arzene (PN)

I-VCR 36

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 media
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività buona



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

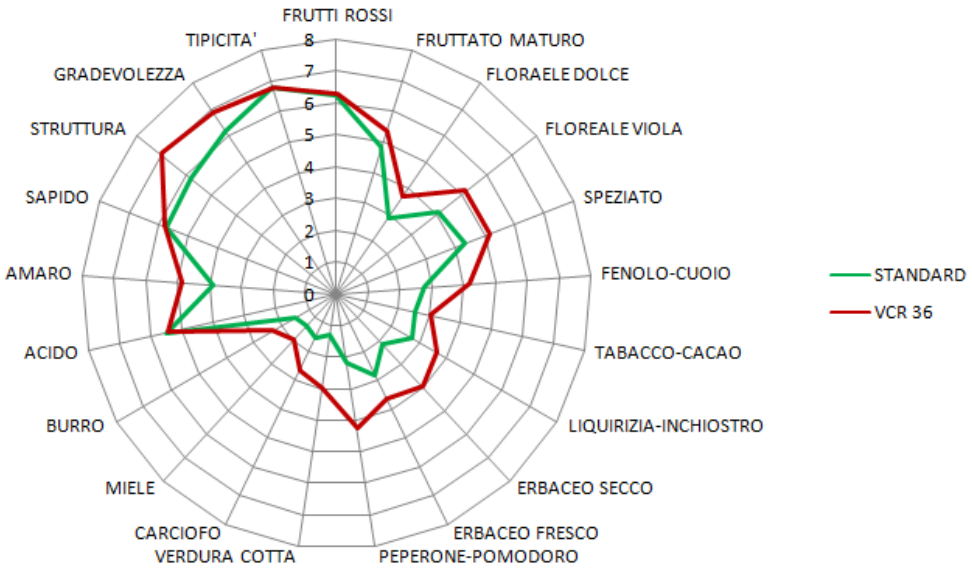
IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, cilindrico-piramidale, allungato semispargolo, spesso con due cortissime ali
- Acino piccolo, sferoide, con buccia intensamente e uniformemente colorata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	3,25
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	189
Peso medio acino (g)	1,84
Peso legno potatura (g/ceppo)	715
Indice di Ravaz	4,54

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,93
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	6,53
	Ac. Tartarico (g/l)	5,84
	Ac. Malico (g/l)	3,00
VINO	Antociani totali (mg/l)	680 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.645 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ha un'ottima intensità e tonalità colorante; al naso è intenso e armonico con un ampio profilo aromatico che va dai frutti rossi alla frutta matura, dai sentori floreali e alle spezie, ottimamente bilanciati.
In bocca è caldo, abbastanza intenso, di buona sapidità, strutturato e persistente, giustamente tannico. Ben rappresentato e gradevole il carattere erbaceo, che con l'invecchiamento tende a scomparire; adatto al medio invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008