

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 25/03/2023, 21:50. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

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



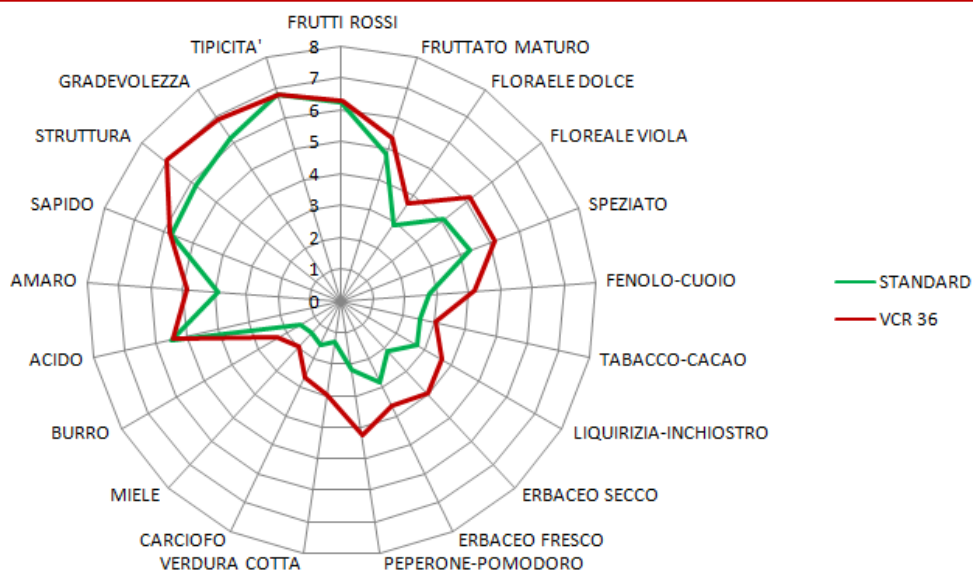
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
--	---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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