MERLOT N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:05. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Arzene (PN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN)

Controspalliera con potatura a Guyot Forma di allevamento

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

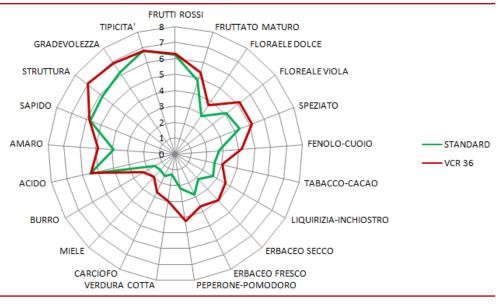
- Magazo Grappolo piccolo, cilindrico-piramidale, allungato semispargolo, spesso con due cortissime ali
- Marino piccolo, sferoide, con buccia intensamente e uniformemente colorata



| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE | |
| 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 | CLONE |
|-------|--------------------------|-----------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (Babo) | 18,93 |
| 2 | рН | 3,27 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 6,53 |
| Ž | Ac. Tartarico (g/l) | 5,84 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,00 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 680 (*) |
| AI | 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

