

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 30/01/2025, 21:24. 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)

I-VCR 37

## 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 leggermente inferiore
- ✓ Produttività buona

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile  |
| Fioritura      | III decade Maggio  |
| Invaiaura      | III decade Luglio  |
| Maturazione    | I decade Settembre |

### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

### CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

|         |      |
|---------|------|
| Botrite | 0,67 |
| Oidio   | 0,83 |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, allungato, semispargolo, munito di due ali medie (a volte è presente una sola ala, sviluppata)
- ✿ Acino grosso, sferoide, con buccia uniformemente colorata



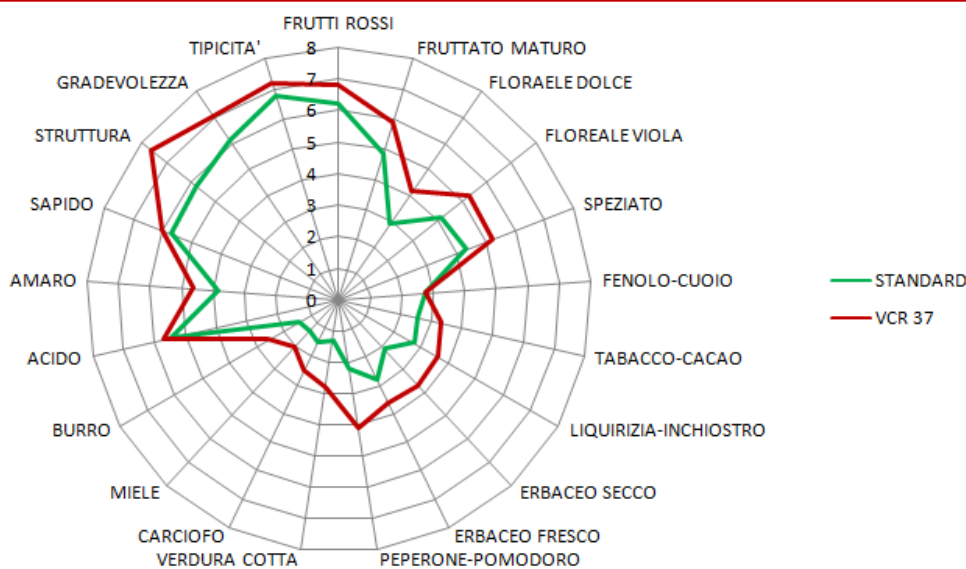
| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,53 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 3,53 |
| Numero grappoli/ceppo         | 15   |
| Peso medio grappolo (g)       | 231  |
| Peso medio acino (g)          | 2,04 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 725  |
| Indice di Ravaz               | 4,86 |

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

|              |                          |           |
|--------------|--------------------------|-----------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)          | 18,71     |
|              | pH                       | 3,25      |
|              | Acidità totale (g/l)     | 6,40      |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | 5,92      |
|              | Ac. Malico (g/l)         | 2,83      |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)  | 684 (*)   |
|              | Polifenoli totali (mg/l) | 2.752 (*) |

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino è caratterizzato da una buona intensità e tonalità colorante. Al naso il profilo aromatico è intenso, armonico e ben rappresentato, con note floreali di violetta e fruttate, che rimandano ai frutti rossi, sostenute da sentori speziati che ricordano la liquirizia; buono il corredo tannico. In bocca è caldo, bilanciato e persistente, con una buona acidità, sostenuta da un'ottima struttura.

Il clone dà vini adatti al medio o prolungato invecchiamento, di buona tipicità.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008