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 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
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,67
Oidio	0,83

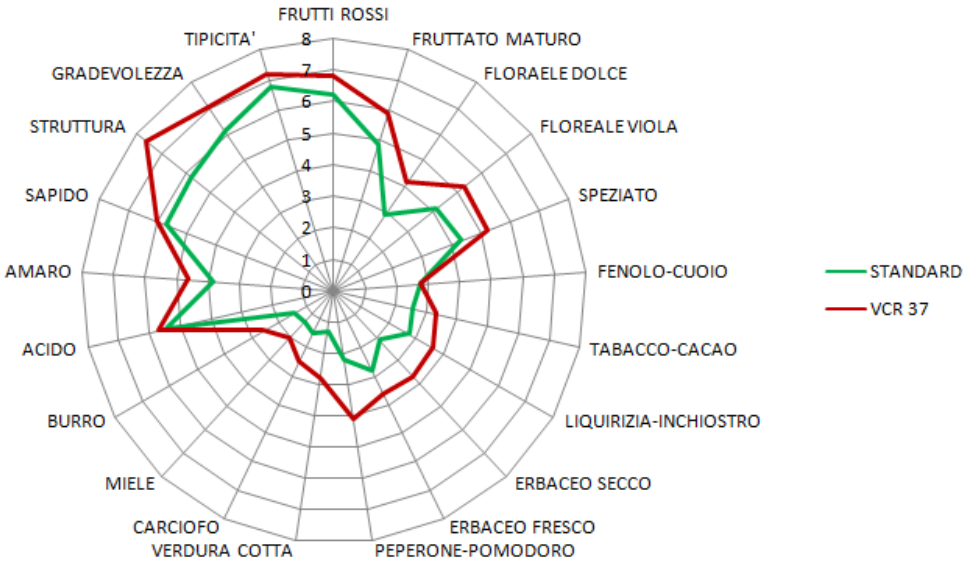
IL GRAPPOLO

- 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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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