

# CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 17:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 16/10/2003

## Origine

Cervignano (UD)

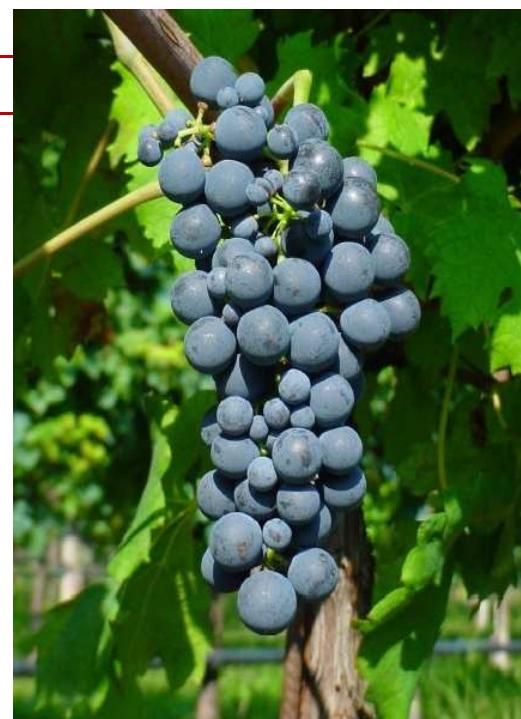
I-ERSA FVG 320

## CAMPO DI OMOLGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	1999-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più piccolo e più spargolo
- ✓ Produttività bassa



## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

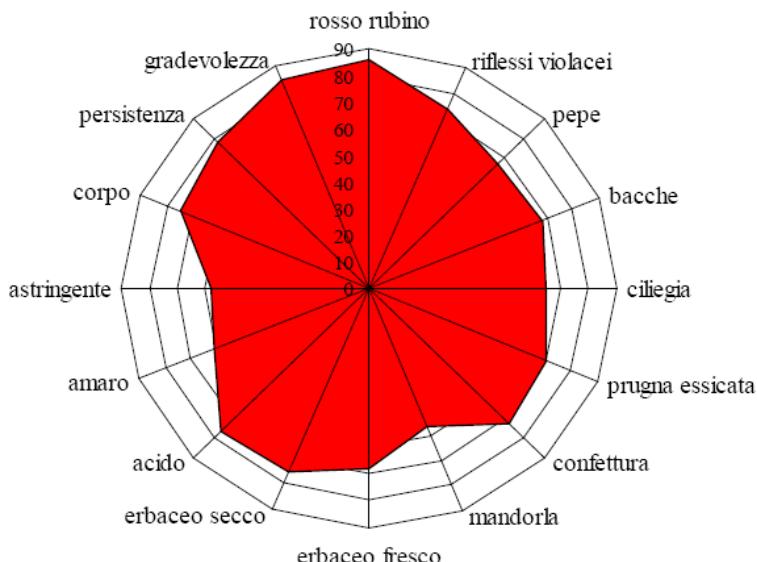
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,07	
Produzione per ceppo (Kg)	3,12	
Numero grappoli/ceppo	21,08	
Peso medio grappolo (g)	148	
Peso medio acino (g)	1,88	
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.304	
Indice di Ravaz	2,39	

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,04
	pH	3,63
	Acidità totale (g/l)	5,80
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	469
	Polifenoli totali (mg/l)	1.177

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di grande complessità aromatico con prevalenza di note di confettura e prugna essicata, esaltate da sensazioni erbacee secche; retrogusto di bacche, ciliegia e pepe verde, in cui si distingue l'erbaceo verde che però non prevale ma si integra in un contesto di equilibrio, tipicità e gradevolezza complessiva.

Al gusto, il vino si presenta ampio, lungo, potente, strutturato e persistente, con buona tonalità colorante, morbido e poco astringente.

Per queste sue caratteristiche può essere considerato un clone miglioratore adatto a produrre vini tipici varietali da medio-lungo invecchiamento.