# CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE 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

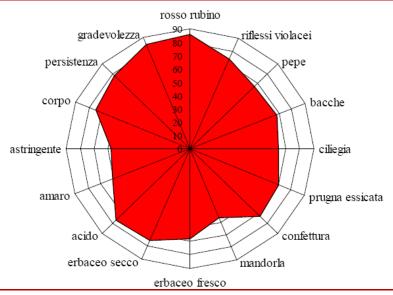
FASE FENOLOGICA	<b>EPOC</b> A
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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

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

### ANALISI SENSORIALE



#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di grande complessità aromatica con prevalenza di note di confettura e prugna essiccata, 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.

