CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 25/11/2026, 15:04. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-ERSA FVG 320



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

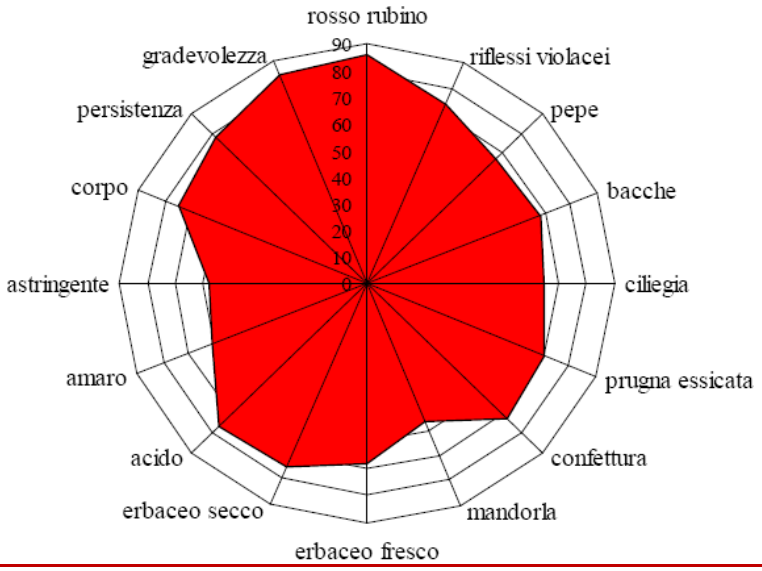


FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,04
	pH	3,63
	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.