

**SCHEDA
INCOMPLETA**
IN ATTESA DI
ULTERIORI DATI NON
ANCORA TRASMESSI
DAL COSTITUTTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

CARMENERE N.

I-ISV-F-V5



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV);
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli-Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine

Susegana (TV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produttività ottima e costante

FASE FENOLOGICA

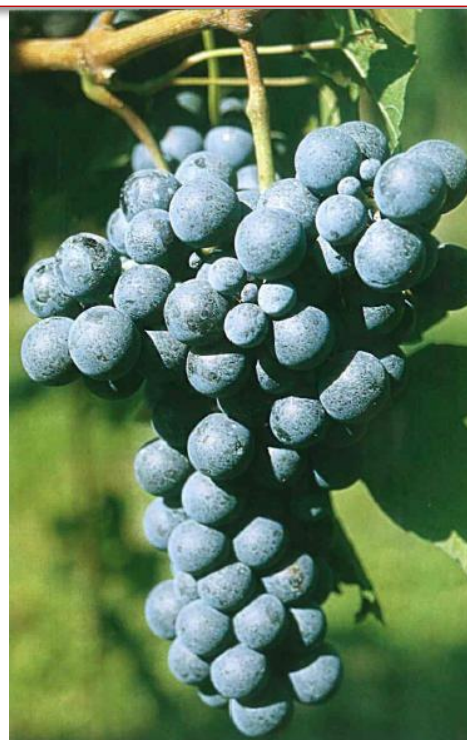
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, alato, spargolo
- ✿ Acino medio, sferico, con buccia consistente



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei; profumo erbaceo alquanto marcato, persistente; sapore erbaceo, acidità contenuta, piuttosto tannico, di sufficiente struttura che aumenta in terreni pesanti; tipicità discreta.

Contenendo la vigoria e la produzione, si migliora decisamente il livello qualitativo e può prestarsi ad un medio invecchiamento.