

**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

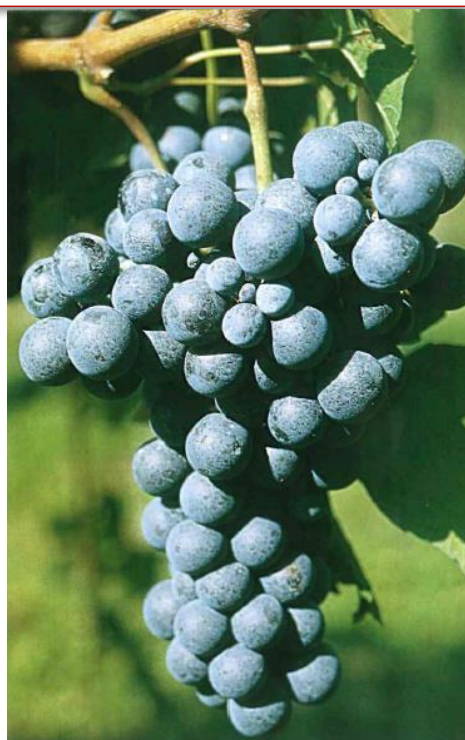
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	-
Oidio	-

### IL GRAPPOLO

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



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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.