CARMENERE N.

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

I- ERSA FVG 321



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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 210 del 09/09/2005

Origine
San Stino di Livenza(VE)

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 corto

✓ Produttività buona



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

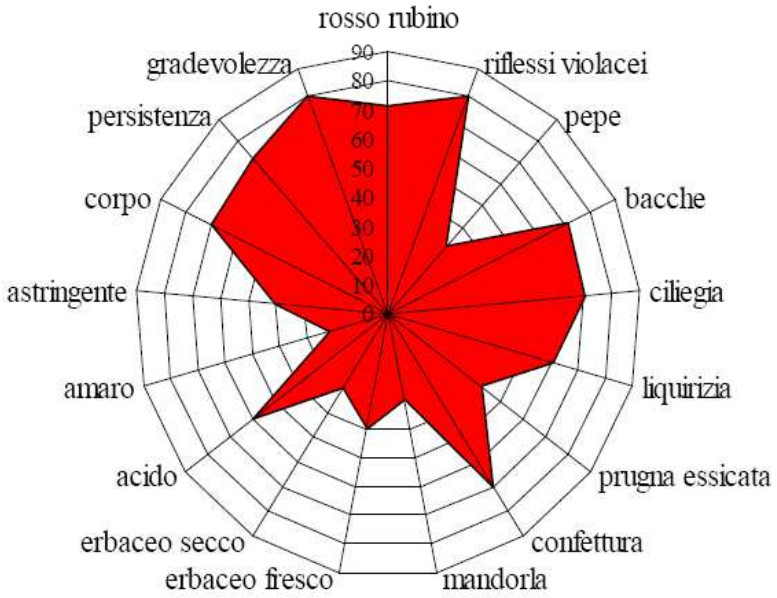
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	3,67
Numero grappoli/ceppo	22
Peso medio grappolo (g)	167
Peso medio acino (g)	1,83
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.520
Indice di Ravaz	2,41

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,22
	pH	3,56
	Acidità totale (g/l)	5,70
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	429
	Polifenoli totali (mg/l)	1.079

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima complessità aromatica caratterizzato da note prevalenti di bacche, ciliegia e confettura con interessanti sensazioni di liquirizia completate da sentori di pepe, mandorla ed erbaceo secco. Le note erbacee fresche non sono molto marcate.
Vino di media acidità, poco astringente con una buona struttura e persistenza che, nel complesso, gli conferiscono un'ottima gradevolezza.
Per queste sue caratteristiche se ne consiglia l'utilizzo come clone base per la produzione di vini da medio invecchiamento.