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. 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 | EPOC A |
|-----------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

Grappolo medio

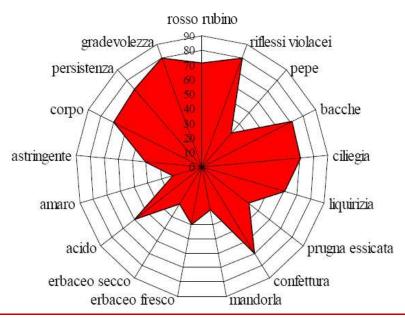




| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,22 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,67 |
| Numero grappoli/ceppo | 22 |
| Peso medio grappolo (g) | 167 |
| Peso medio acino (g) | 1,83 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.520 |
| Indice di Ravaz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

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

