CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 19/10/2025, 09:08. 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

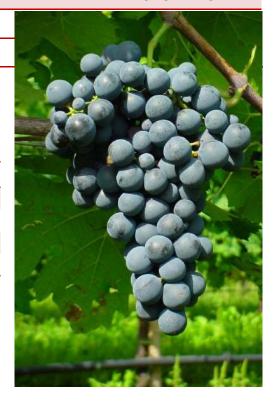
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Acino più piccolo
- ✓ Produttività buona

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

IL GRAPPOLO

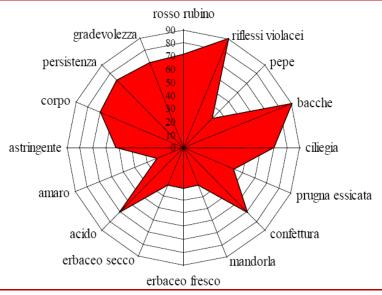
Grappolo medio



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,17
Produzione per ceppo (Kg)	3,82
Numero grappoli/ceppo	21,8
Peso medio grappolo (g)	175
Peso medio acino (g)	1,78
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.570
Indice di Ravaz	2,43

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	19,24
9	рН	3,59
Ac. Tartario	Acidità totale (g/l)	5,60
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	392
	Polifenoli totali (mg/l)	1.112

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è dotato di una ottima complessità aromatica caratterizzata in particolare per la notevole intensità di sentori di frutta rossa (mora, lampone, ciliegia) e di confettura. Le sensazioni di erbaceo fresco risultano molto contenute.

Al gusto si presenta di buona acidità, leggermente astringente, di discreta struttura e persistenza. È dotato, infine, di un corredo polifenolico superiore agli altri biotipi della medesima varietà.

Per queste sue caratteristiche se ne consiglia l'utilizzo come clone base per la produzione di vini da medio invecchiamento a cui apporta soprattutto ricchezza aromatica.

