

# CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 17/06/2026, 01:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I-ERSA FVG 322

## 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



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

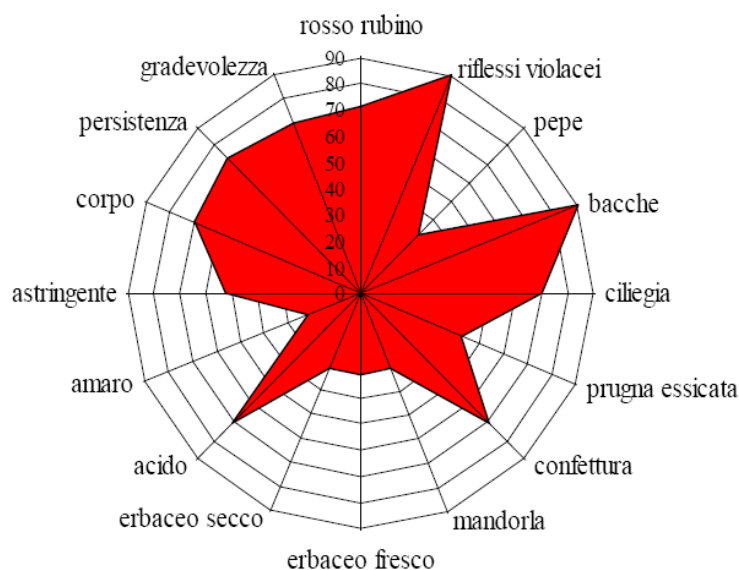
## IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo medio

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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,24
	pH	3,59
	Acidità totale (g/l)	5,60
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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.