CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:49. CREA/SNCV ©2011-2026.

I- ERSA FVG 322



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

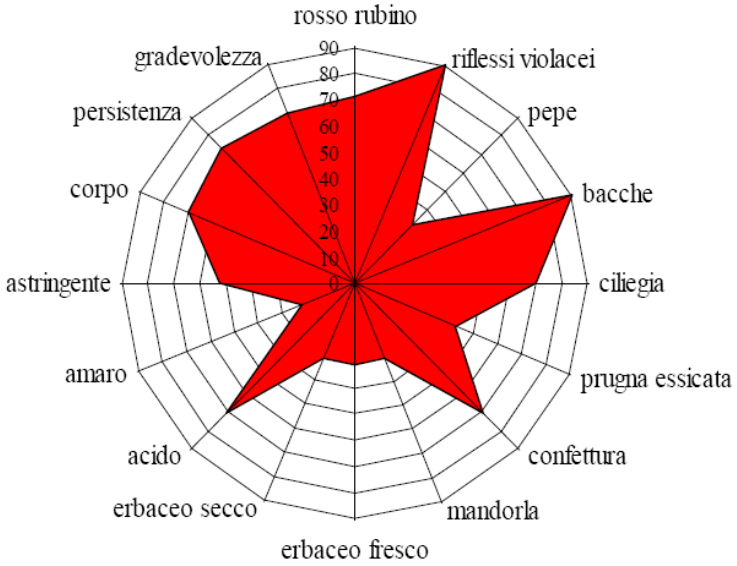
IL GRAPPOLO

- 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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,24
	pH	3,59
	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.