

# CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:13. 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)

I-ERSA FVG 323

## 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 spargolo
- ✓ Potenziale produttivo medio-basso

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

## IL GRAPPOLO

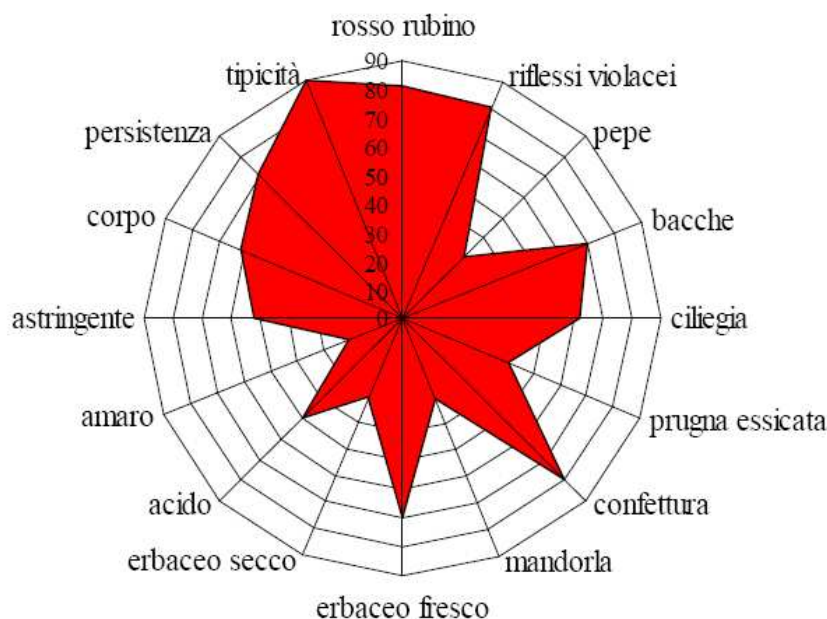
- ✚ Grappolo piuttosto spargolo ed acinellato



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,11
Produzione per ceppo (Kg)	3,80
Numero grappoli/ceppo	21,57
Peso medio grappolo (g)	176
Peso medio acino (g)	2,01
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.470
Indice di Ravaz	2,58

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,74
	pH	3,63
	Acidità totale (g/l)	5,50
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	413
	Polifenoli totali (mg/l)	1.158

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino si evidenzia per la spiccata tipicità aromatica legata alle note di erbaceo fresco accompagnate comunque da sensazioni ben marcate di confettura e frutti rossi. La tonalità colorante risulta molto intensa e la struttura media.

Per queste sue caratteristiche si consiglia l'utilizzo di questo clone in miscela per garantire tipicità al prodotto finale.