

CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 17:36. 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 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

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

IL GRAPPOLO

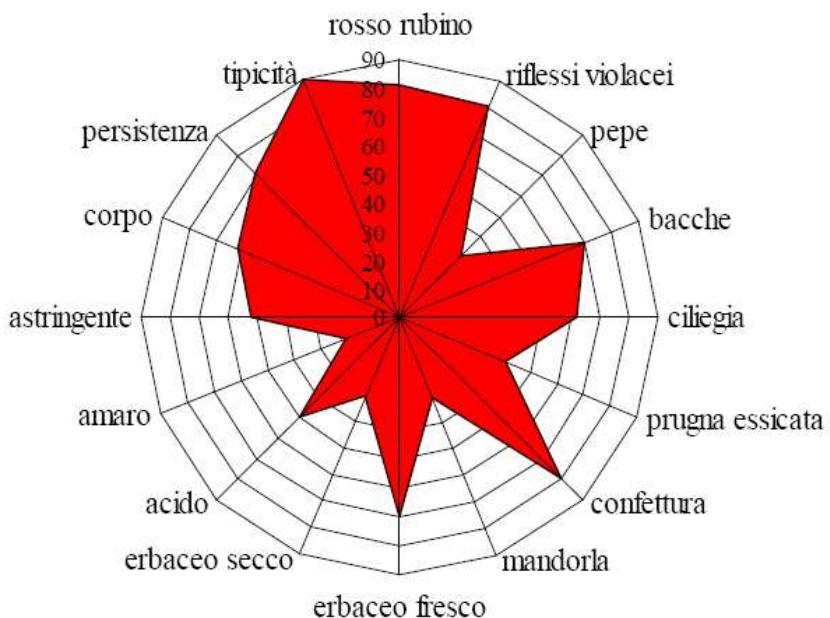
- ✿ Grappolo piuttosto spargolo ed acinellato



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE
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	

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,74
	pH	3,63
	Acidità totale (g/l)	5,50
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	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.