CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 25/11/2026, 15:04. CREA/SNCV ©2011-2026.

I- MI-CAR-1



Costitutore
Università degli Studi di Milano – Di.Pro.Ve. e Istituto di Patologia Vegetale; Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia; Regione Lombardia – Direzione Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Franciacorta (BS)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Vitivinicolo provinciale di Brescia
Forma di allevamento	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2001-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni sostanzialmente inferiori
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Buona resistenza alle principali malattie crittogamiche e soprattutto alla muffa grigia
- ✓ Produzione contenuta



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

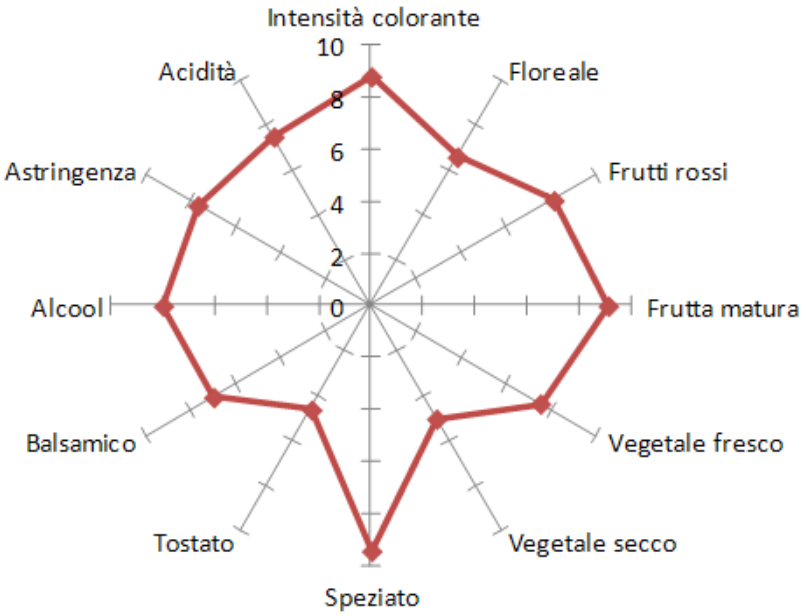
- Grappolo medio-piccolo, piramidale, semicompatto, senza ala; peduncolo visibile, semi-legnoso, grosso
- Acino medio-piccolo, sferoidale; buccia di consistenza spessa, pruinosa, di colore blu-nero; ombelico non persistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,05
Produzione per ceppo (Kg)	4,35
Numero grappoli/ceppo	26,5
Peso medio grappolo (g)	164,15
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,50
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	6,19
	Ac. Tartarico (g/l)	5,12
	Ac. Malico (g/l)	1,10
VINO	Antociani totali (mg/l)	823,5
	Polifenoli totali (mg/l)	2.287,8

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso cupo con riflessi violacei. I descrittori olfattivi che in modo maggiore hanno caratterizzato il clone *MI-CAR-1* sono: spezie (pepe verde, maggiorana) e frutta matura. Le altre note aromatiche presentano livelli medio alti, dando così a questo prodotto una complessità olfattiva di elevato pregio. Al gusto i vini del triennio sono risultati di buon livello alcolico e dotati di una sufficiente acidità, leggermente astringenti.
Il clone risulta adatto alla realizzazione di miscele con altri cloni della stessa varietà, per la produzione di vini rossi di pregio, destinati ad affinamenti di media-lunga durata. Particolarmente adatto all'affinamento in botte.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone predilige luoghi ben esposti e non troppo fertili, dato l'elevato vigore e la maturazione medio tardiva.