

# CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 14:46. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano; ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo  
Rurale del Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Corno di Rosazzo (UD)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 325

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot doppio
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2006-2008

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** decisamente più piccolo ed acinellato (\*)
- ✓ Produttività bassa

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, piramidale, semispargolo, con piccola ala
- ✿ Acino medio, da sferoide a semi-ovale, pruinoso, con buccia di colore blu



(\*) Rispetto al clone di riferimento I-ERSA FVG 322

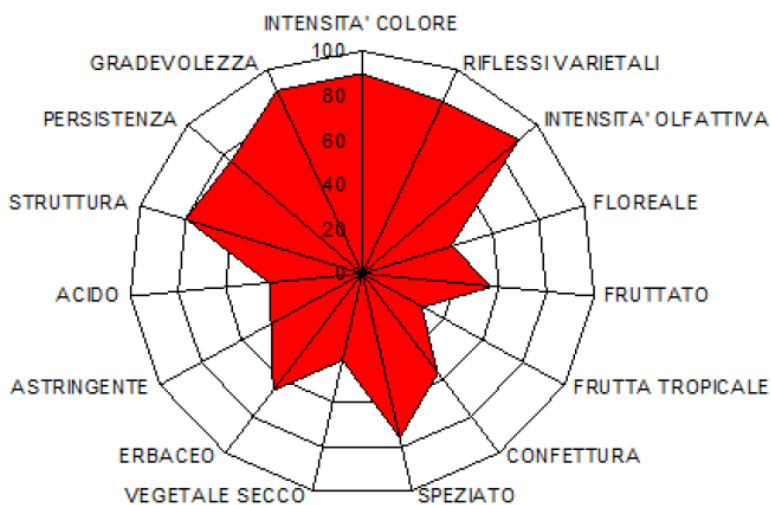
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	0,92
Produzione per ceppo (Kg)	2,02
Numero grappoli/ceppo	12,5
Peso medio grappolo (g)	160
Peso medio acino (g)	2,14
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.640
Indice di Ravaz	1,23

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
--	---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,02
	pH	3,73
	Acidità totale (g/l)	4,75
	Ac. Tartarico (g/l)	5,05
	Ac. Malico (g/l)	2,94
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	634
	Polifenoli totali (mg/l)	1.966

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di ottima intensità colorante, unita ad una notevole complessità ed intensità aromatica. Si caratterizza in particolare per le note prevalenti di speziato (pepe in primis e liquirizia) e di erbaceo fresco a cui si associano in misura minore ma ben distinte sensazioni di frutta rossa (mora, lampone, ciliegia) e confettura. Al gusto si presenta di media acidità, leggermente astringente, di buona struttura e media persistenza. Nel complesso esprime grande tipicità varietale.