

CARMENERE N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 03:20. 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

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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

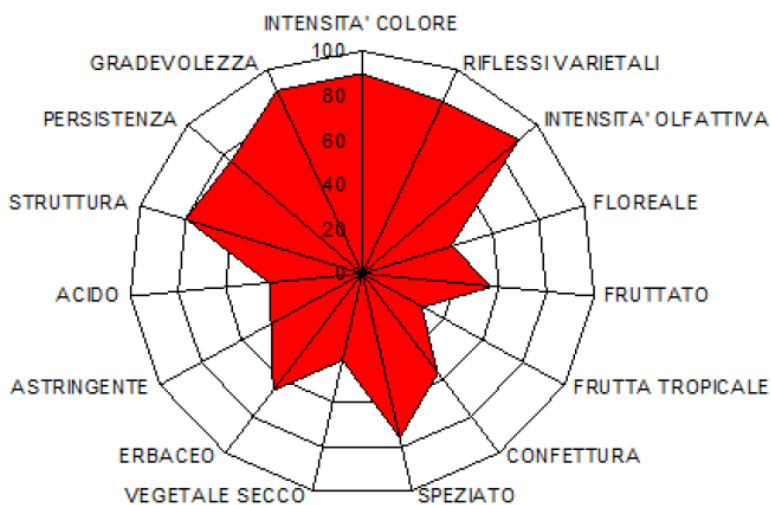
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
--	---------------------------------	--------------

MOSTO	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
VINO	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.