

# MERLESE N.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 05:45. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosultori**

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di  
Colture Arboree

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 38 del 15/07/2007

## **Origine**

Bologna (BO)

I-CAB 1

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

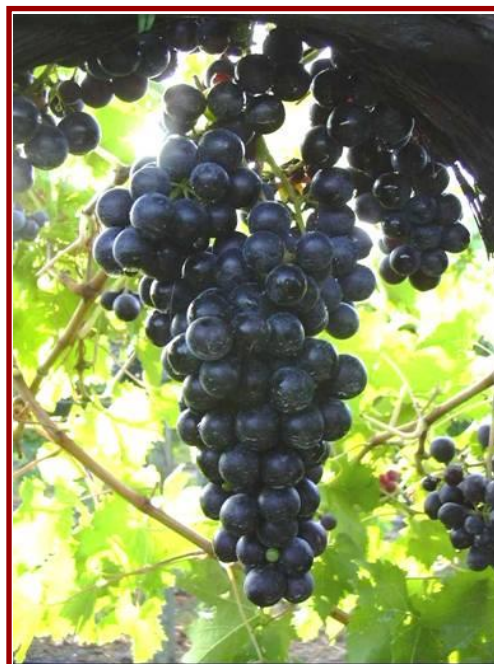
|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | Loc. Cadriano (BO)                      |
| Forma di allevamento           | Controspalliera potata a Cordone libero |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2.857                                   |
| Periodo di osservazione        | 2002 - 2005                             |
| Testimone di riferimento       | Sangiovese N. – Merlot N.               |

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **Vigoria** media
- ✓ **Fertilità** buona
- ✓ **Produttività** buona

## **IL GRAPPOLO**

- ✶ Grappolo con peduncolo corto, medio - grosso, lunghezza media, spargolo, alato
- ✶ Acino medio, arrotondato, con buccia di colore blu – nero poco pruinosa

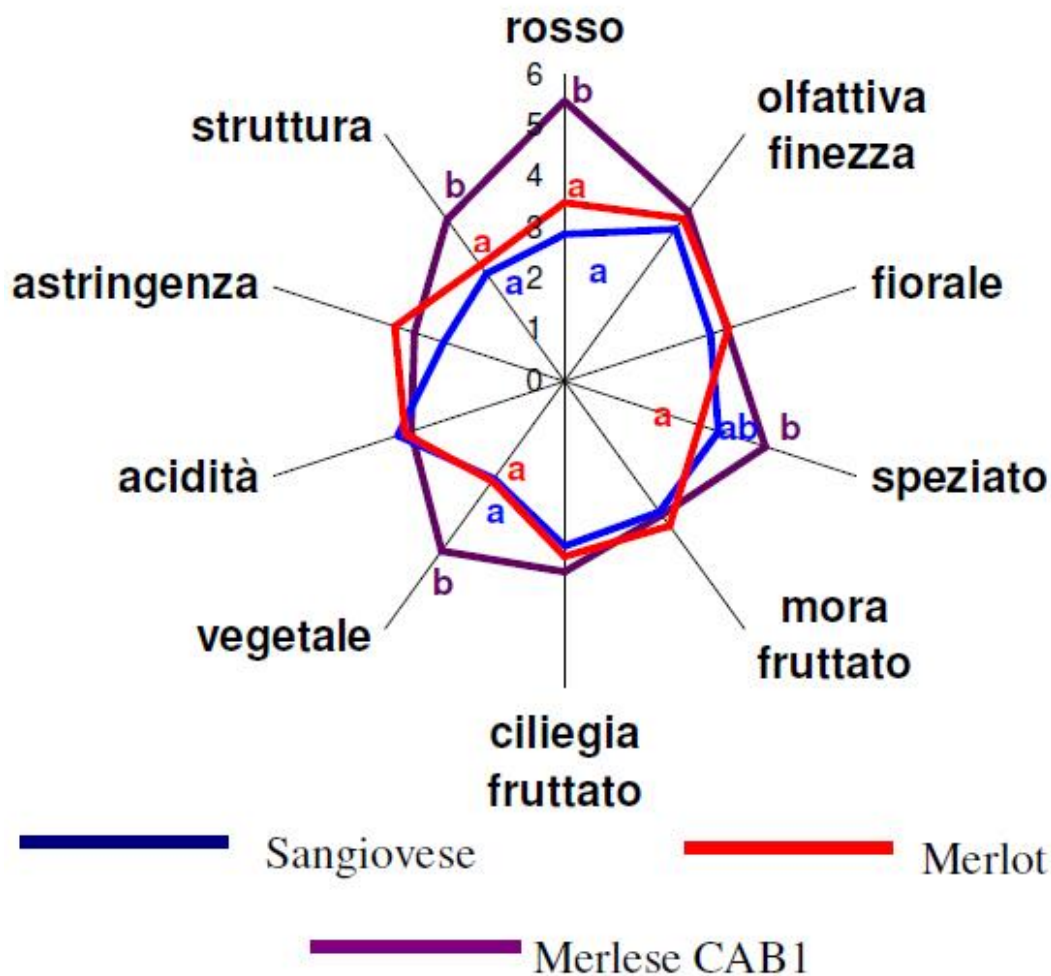


| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | Media               |
| Fioritura                     | Medio precoce       |
| Invaiatura                    | Media               |
| Maturazione                   | Medio precoce       |

| <i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Botrite  | Bassa               |
| Oidio  | Media               |

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | 0,86                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 3,89                |
| Numero grappoli/ceppo                        | 18                  |
| Peso medio grappolo (g)                      | 217,0               |
| Peso medio acino (g)                         | 2,19                |
| Peso legno potatura (Kg/ceppo)               | 0,90                |
| Indice di Ravaz                              | 4,30                |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                      | 22,8                |
|              | pH                                     | 3,17                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 6,11                |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | 2,44                |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | 1,95                |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)                | 1.377,37            |
|              | Polifenoli totali al Folin-C (mg/l)    | 953                 |



Merlese clone CAB 1 fornisce un vino di ottima limpidezza e colore rosso rubino carico, con riflessi violacei.

All'olfatto è risultato intenso, armonico e molto persistente, in particolare, il profumo è risultato gradevolmente floreale e fruttato (more, lamponi e ciliegie), con note di speziato e vegetale fresco (peperone), nonché aromi di frutta secca (mandorla e nocciola).

Al gusto è risultato secco e sapido, giustamente acido, non tannico e non amaro, equilibrato e gradevole; anche la corposità e la persistenza gusto - olfattiva sono risultate più che soddisfacenti.

Nel complesso, il vino ha presentato un profilo aromatico molto interessante perché ampio di sfumature diverse e ben armonizzate tra loro unendo l'eleganza e la raffinatezza del Sangiovese con il bouquet del Merlot.