MERLESE N.

Documento aggiornato al: 17/11/2026, 03:29. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutori
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



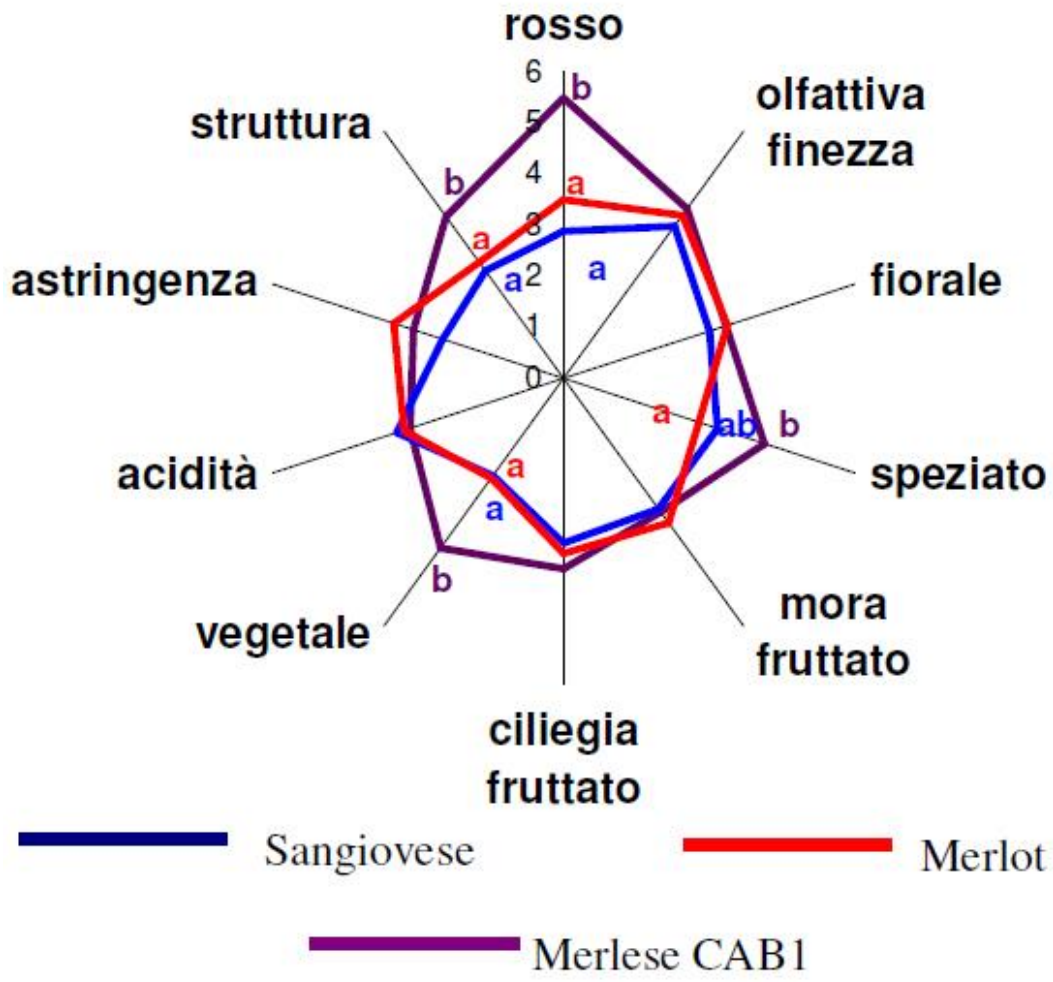
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio precoce
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio precoce

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	Bassa
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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

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

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.