

MERLOT N.

I-RAUSCEDO 12



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

San Michele all'Adige (TN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività buona e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
------------------------	--------------

Germogliamento	Media
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Media

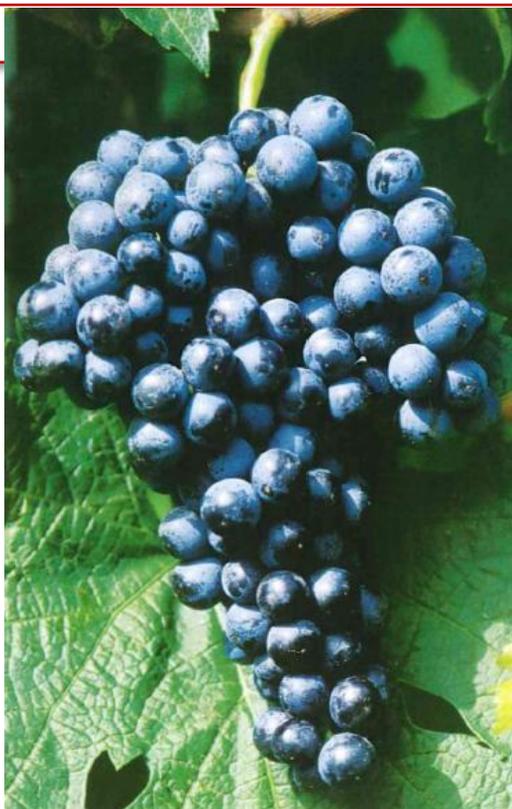
<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
--------------------------------	--------------

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

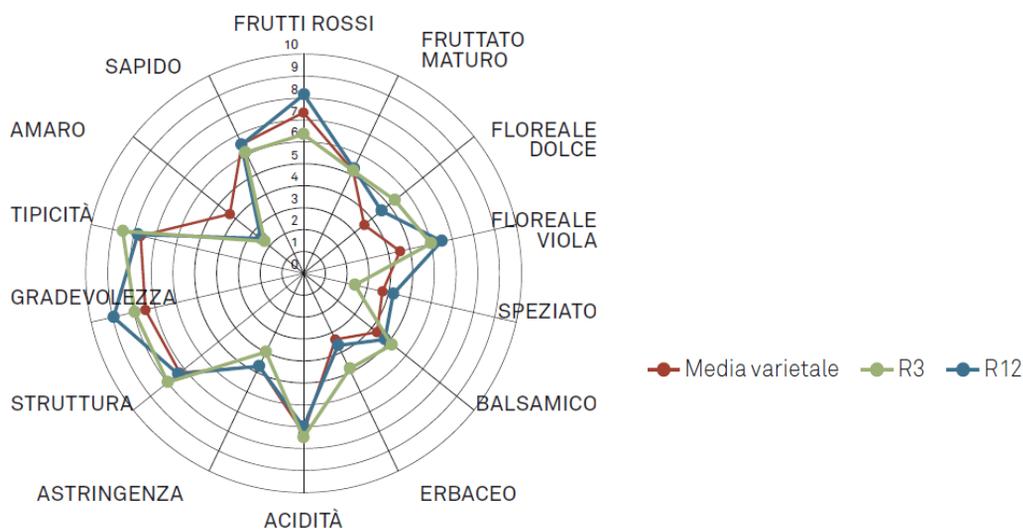
- 🍇 Grappolo più che medio, piramidale, alato, semispargolo
- 🍇 Acino medio o più, rotondeggiante



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,44
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso; aroma molto fruttato, con lieve profumo erbaceo; sapore equilibrato, vinoso, di buon corpo, buona acidità, alcolico, leggermente erbaceo. Vino da bersi preferibilmente giovane o mediamente invecchiato.