

# MERLOT N.

I-VCR 101



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 165 del 16/07/2002

## Origine

Marlia (LU)

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); San Sepolcro (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	1999-2001

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produzione media o meno



### IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, semicompatto
- ✿ Acino piccolo, con buccia consistente

## Rauscedo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	3,0
Numero grappoli/ceppo	15,3
Peso medio grappolo (g)	195,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE (*)</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,80
	pH	3,52
	Acidità totale (g/l)	7,45
	Ac. Tartarico (g/l)	3,77
	Ac. Malico (g/l)	2,84
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(\*) Dato medio unico, riportato per entrambi i campi di omologazione, riferito al biennio 1999-2000

## San Sepolcro

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

### ***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)***

Botrite	-
Oidio	-

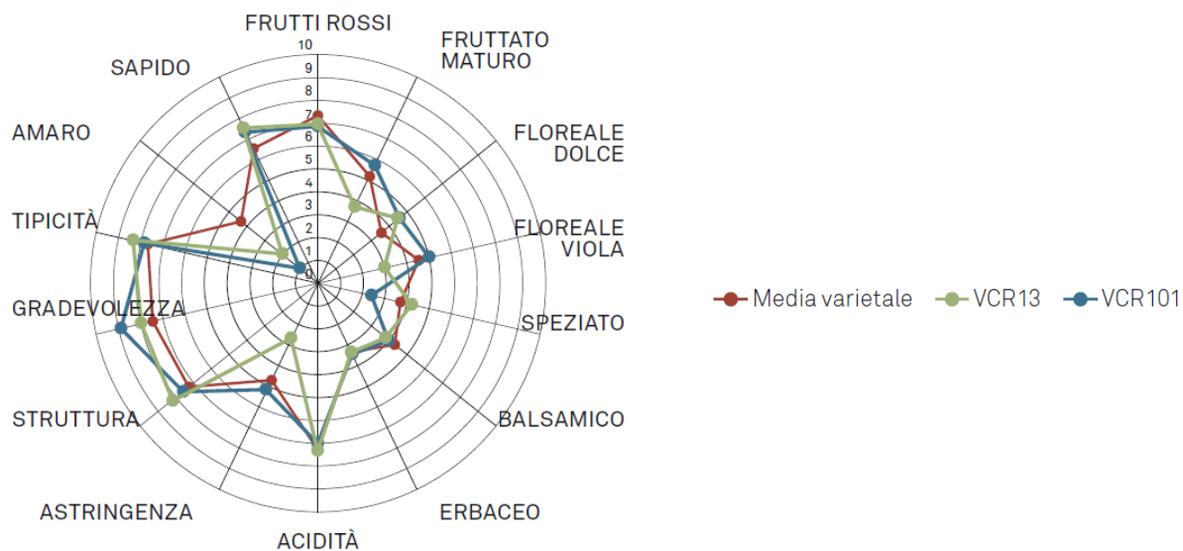
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	3,0
Numero grappoli/ceppo	15,9
Peso medio grappolo (g)	188,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE (*)</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,80
	pH	3,52
	Acidità totale (g/l)	7,45
	Ac. Tartarico (g/l)	3,77
	Ac. Malico (g/l)	2,84
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone è consigliato per vini di ottima intensità colorante e struttura. Al gusto-olfatto risultano preminenti i caratteri di corpo e intensità. Indicato per il lungo invecchiamento.