

MERLOT N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 16/10/2003

Origine

FPMS – Davis University Ca.

I-VCR 13

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Ubicazione | Spresiano (TV); Rauscedo (PN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Sylvoz |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 1995-1997 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni più piccole
- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Fertilità reale buona e costante
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Buona resistenza alla botrite

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo semicompatto o semispargolo, piramidale, con ali
- ✚ Acino medio, con buccia di buona consistenza ed uniformemente colorata



| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|--|--------------|
|--|--------------|

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,33 |
| Oidio | - |

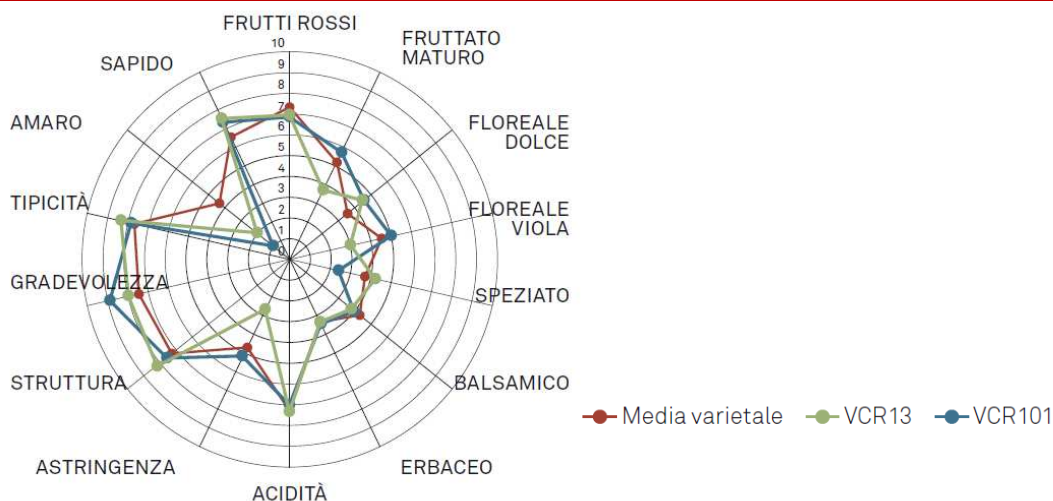
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,35 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 6,85 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 202,50 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

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

| | | |
|--------------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,30 |
| | pH | 3,28 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,22 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini con una maggiore intensità colorante rispetto al VCR 1. Al gusto risultano preminenti i caratteri di franchezza, persistenza e finezza. Adatto al medio-lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003