

# MERLOT N.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Veneto Agricoltura

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 210 del 09/09/2005

## Origine

Conegliano (TV)

I-1SV sn - V 12

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rua di Feletto (TV); Ogliano (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Sylvoz e a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1994-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** e **acino** di peso inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona

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

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

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo piccolo
- 🍇 Acino piccolo

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,16
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	196
Peso medio acino (g)	1,88
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,0
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	5,6
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	347
	Polifenoli totali (mg/l)	1.775

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino di buona intensità, con riflessi violacei; il profumo è delicato ed evidenzia note di fruttato e, meno intensamente, di erbaceo e speziato. Di buon corpo ed equilibrata acidità, ha un percettibile retrogusto amarognolo. Complessivamente è un vino piacevole, strutturato, abbastanza armonico che può affinarsi con l'invecchiamento.