

# MERLOT N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 253 del 30/10/2007

## Origine

Area DOC Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

I-VCR 494

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2002-2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione discreta

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo molto piccolo, piramidale, munito di corte ali, semicompatto; rachide molto rosso
- ✿ Acino medio o meno, a buccia fortemente colorata



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

Botrite	1,00
Oidio	-

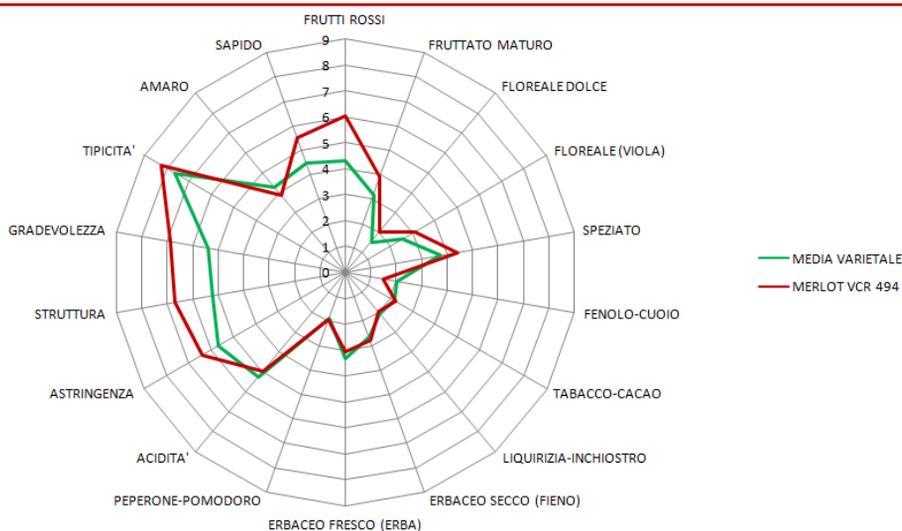
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE** **CLONE**

Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	3,02
Numero grappoli/ceppo	15,6
Peso medio grappolo (g)	193
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	5,03

**PARAMETRI**  
**ENOCHIMICI** **CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,33
	pH	3,53
	Acidità totale (g/l)	7,07
	Ac. Tartarico (g/l)	4,04
	Ac. Malico (g/l)	2,39
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	415 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.805 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini di ottima struttura, ricchi in antociani, speziato-fruttati, da lungo invecchiamento.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003