

MERLOT N.



Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Arcano Superiore (UD)

I- ERSa FVG 354

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ Produttività media

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

IL GRAPPOLO

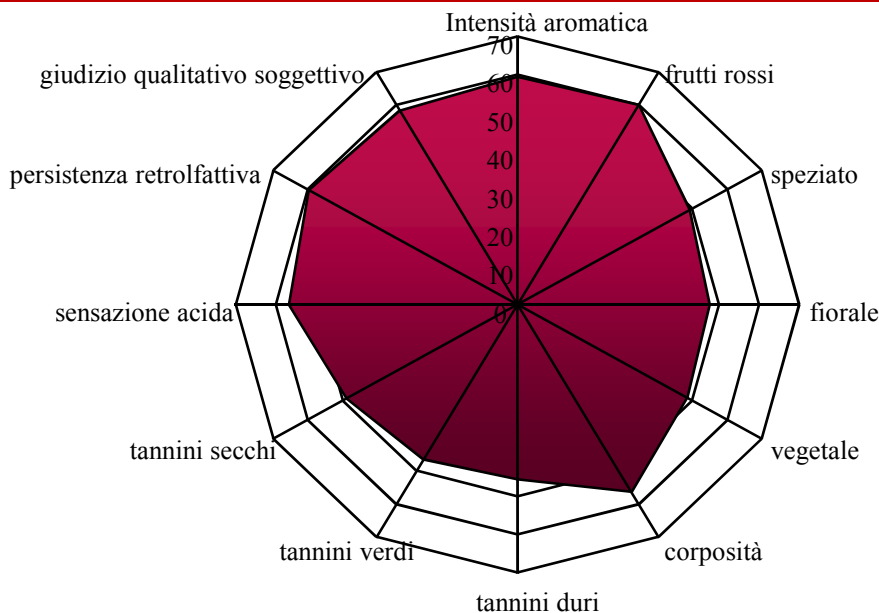
- ✚ Grappolo medio, non compatto, piramidale, con piccola ala; rachide rossastro alla maturazione
- ✚ Acino medio-piccolo, sferico, leggermente schiacciato, regolare, con colorazione violacea intensa



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,62
Produzione per ceppo (Kg)	4,14
Numero grappoli/ceppo	17,69
Peso medio grappolo (g)	234
Peso medio acino (g)	1,66
Peso legno potatura (g/ceppo)	1120
Indice di Ravaz	3,70

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,24
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	6,05
	Ac. Malico (g/l)	3,08
VINO	Antociani totali (mg/l)	485
	Polifenoli totali (mg/l)	1.127

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Il vino è dotato di un ottimo ed elegante corredo aromatico, in cui prevalgono i frutti rossi (mora e lampone), il floreale (violetta) ed il fruttato (mela renetta, albicocca) con note di pepe bianco, erbe aromatiche e torrone. Si presenta ricco al corpo e fornito di buon equilibrio ed ottima persistenza. Per le sue caratteristiche si consiglia questo clone per produrre vini da medio-lungo invecchiamento.