

# MERLOT N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

## Origine

Arzene (PN)

I-VCR 27

## 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	2007-2009

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività ottima

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,67
Oidio	0,67

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semispargolo, alato, spesso con due ali medie
- ✿ Acino medio, sferoide, a buccia uniformemente colorata



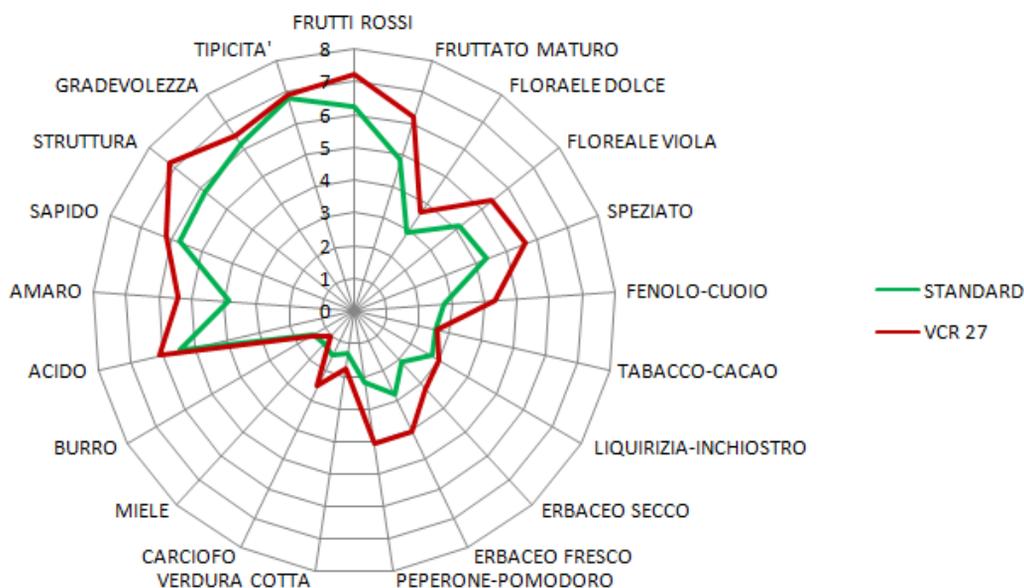
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	3,82
Numero grappoli/ceppo	15,9
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	1,96
Peso legno potatura (g/ceppo)	740
Indice di Ravaz	5,16

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
--	---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,24
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	6,17
	Ac. Tartarico (g/l)	5,35
	Ac. Malico (g/l)	3,02
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	623 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.508 (*)

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di buona tonalità e intensità colorante, sapido, di corpo. Il quadro aromatico è ampio, con note fruttate, speziate e fenoliche; buona l'acidità. Adatto al medio affinamento.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008