

CARMENERE N.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 210 del 09/09/2005

Origine

San Stino di Livenza(VE)

I-ERSA FVG 323

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	1999-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo più spargolo

✓ Potenziale produttivo medio-basso

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

IL GRAPPOLO

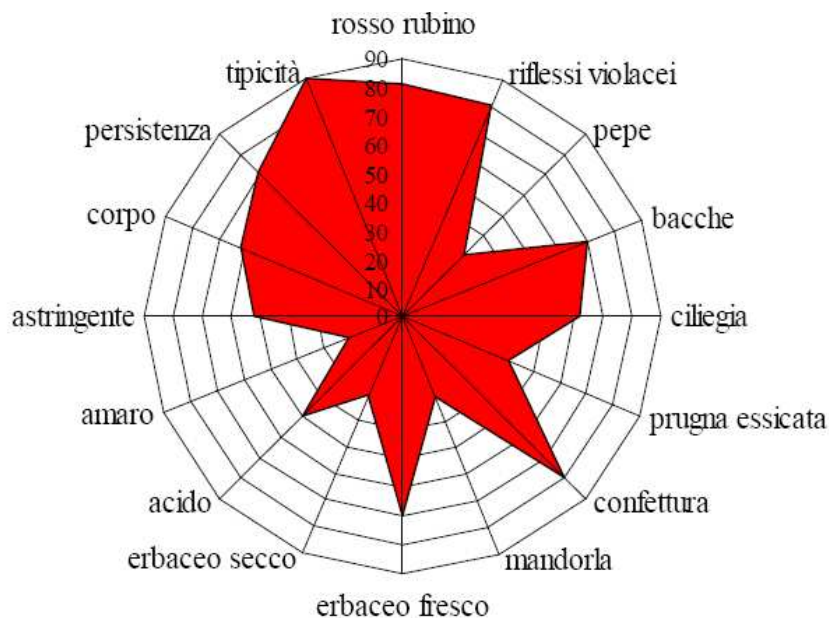
✿ Grappolo piuttosto spargolo ed acinellato



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,11
Produzione per ceppo (Kg)	3,80
Numero grappoli/ceppo	21,57
Peso medio grappolo (g)	176
Peso medio acino (g)	2,01
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.470
Indice di Ravaz	2,58

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,74
	pH	3,63
	Acidità totale (g/l)	5,50
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	413
	Polifenoli totali (mg/l)	1.158

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si evidenzia per la spiccata tipicità aromatica legata alle note di erbaceo fresco accompagnate comunque da sensazioni ben marcate di confettura e frutti rossi. La tonalità colorante risulta molto intensa e la struttura media.

Per queste sue caratteristiche si consiglia l'utilizzo di questo clone in miscela per garantire tipicità al prodotto finale.