

# MERERA N.



## Costitutore

Istituto di Colture Arboree - Istituto di Patologia Vegetale, Università degli Studi di Milano

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07/05/2022

## Origine

Franciacorta (BS)

I-BS-C 2

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | - |
| Forma di allevamento           | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione        | - |

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- Grappolo di peso: inferiore
- Fertilità: media
- Produttività: inferiore
- Livello qualitativo: ottimo

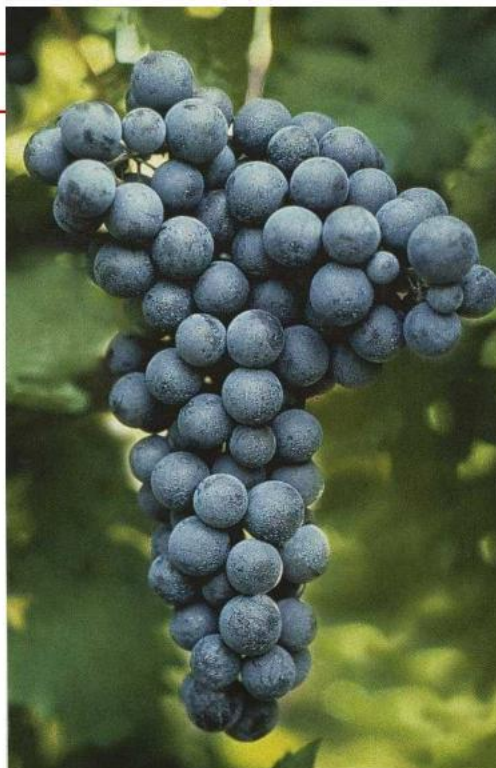
### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

|                |   |
|----------------|---|
| Germogliamento | - |
| Fioritura      | - |
| Invaiaura      | - |
| Maturazione    | - |

### IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, allungato, piramidale, alato e spargolo
- 🍇 Acino medio, rotondeggiante



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | -            |
| Produzione per ceppo (Kg)             | -            |
| Numero grappoli/ceppo                 | -            |
| Peso medio grappolo (g)               | -            |
| Peso medio acino (g)                  | -            |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | -            |
| Indice di Ravaz                       | -            |

| <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------|--------------|
| Zuccheri (°Brix)                | -            |
| pH                              | -            |
| Acidità totale (g/l)            | -            |
| Ac. Tartarico (g/l)             | -            |
| Ac. Malico (g/l)                | -            |
| Antociani totali (mg/l)         | -            |
| Polifenoli totali (mg/l)        | -            |

## **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso e di notevole struttura; aroma tipico e persistente, lievemente erbaceo. Il clone si adatta ad un medio-lungo invecchiamento. Risulta anche interessante come miglioratore negli uvaggi.