

VARIETÀ MERLESE N.



Costitutore

Università degli studi di Bologna, Dip. di Colture Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine

Nato a Bologna nel 1983 da un incrocio “Sangiovese” x “Merlot”

I-CAB 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cadriano (BO)
Forma di allevamento	Cordone libero
Densità di impianto (ceppi/ha)	2857 (Sesto 2,80 x 1,25)
Periodo di osservazione	1997 - 2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

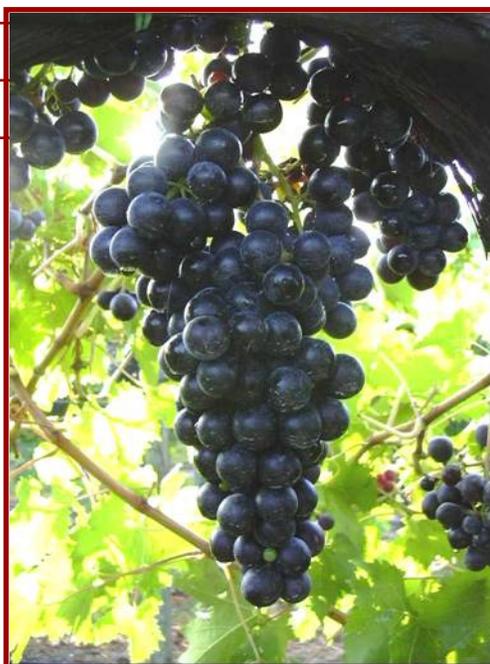
Grappolo taglia medio grossa (paragonabile a quello del Merlot), forma piramidale, alato, spargolo

Acino di taglia media, forma arrotondata, buccia debolmente pruinoso di colore blu nero

Vigoria media

Fertilità buona

Produttività buona



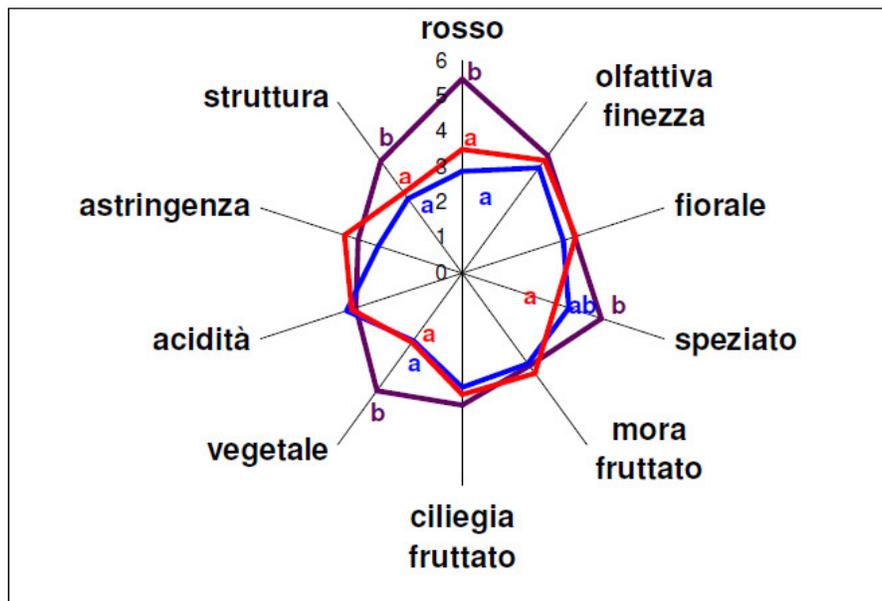
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio (+ 2 Merlot)
Fioritura	Medio – precoce (-1 Merlot)
Invaiaura	Media (+6 Merlot)
Maturazione	Medio – precoce (+ 7 Merlot)

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	0,86
Produzione per ceppo (Kg)	3,59
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	196
Peso medio acino (g)	2,17
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	0,92
Indice di Ravaz	3,9

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,8
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	8,71
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Antociani totali buccia (mg/kg di uva)	1.377
	Antociani totali (mg/l)	335
	Polifenoli totali (mg/l)	1.053
	Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.	

ANALISI SENSORIALE



Merlese CAB1

Sangiovese

Merlot

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino limpido, colore rosso violetto con riflessi violacei, caratterizzato da una buona concentrazione di sostanze polifenoliche. All'olfatto è intenso, armonico e molto persistente, in particolare spiccano aromi gradevolmente floreali, fruttati (more, lamponi, ciliegia) con note di speziato e vegetale fresco (peperone) nonché aromi di frutta secca (mandorla, nocciola). Al gusto è secco e sapido, giustamente acido, non tannico e non amaro. Nel complesso il vino prodotto dal *Merlese CAB 1* ha presentato un profilo aromatico molto interessante perché ampio e con sfumature diverse ma ben armonizzate fra loro