

VARIETÀ MERLOT N.

**Costitutore:**

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivaio Enotria s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine

Villorba (TV)

I-Ampelos TEA® 13

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Paese (TV)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,70 x 1,35
Periodo di osservazione	2002 - 2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo grosso, allungato, forma piramidale con un'ala ben evidente, spargolo

Acino taglia media, forma sferoidale, buccia consistente, pruinosa

Vigoria buona

Fertilità buona

Produttività abbondante e costante



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Precoce
Invaiaatura	Media
Maturazione	III° - IV° epoca

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	4,19
Numero grappoli/ceppo	19
Peso medio grappolo (g)	223
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,1
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	5,76
	Ac. Tartarico (g/l)	4,99
	Ac. Malico (g/l)	1,90
VINO	Antociani totali (mg/l)	517
	Polifenoli totali (mg/l)	1.360
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto è fine con note floreali, fruttate e sentore di peperone in buona armonia. Idoneo per il medio invecchiamento