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® 19

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Piombino Dese (TV)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,80 x 0,50
Periodo di osservazione	2002 - 2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

Acino taglia media, rotondo, di colore blu nero, con buccia di media consistenza, pruinosa

Vigoria media

Fertilità buona

Produttività abbondante e costante

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	**Medio**
Fioritura	**Precoce**
Invaiatura	**Media**
Maturazione	**III° - IV° epoca**

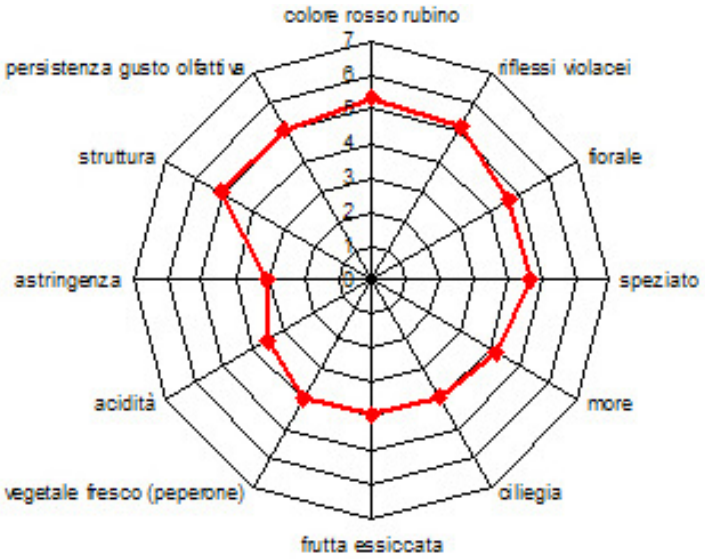
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	**Nella media varietale**
Oidio	**Nella media varietale**

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	**1,4**
Produzione per ceppo (Kg)	**1,60**
Numero grappoli/ceppo	**10**
Peso medio grappolo (g)	**183**
Peso medio acino (g)	**1,4**
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	**23,0**
MOSTO	pH	**3,49**
MOSTO	Acidità totale (g/l)	**4,85**
MOSTO	Ac. Tartarico (g/l)	**3,92**
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	**2,17**
VINO	Antociani totali (mg/l)	**510**
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	**1.558**

Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino colore rosso violetto con riflessi violacei su tono. All'olfatto decisamente ricco di profumi, su cui spiccano note erbacee. Al gusto appare di corpo discreto, non particolarmente astringente. Idoneo per il breve invecchiamento