

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

Venegazzù (TV)

I-Ampelos TEA® 20

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

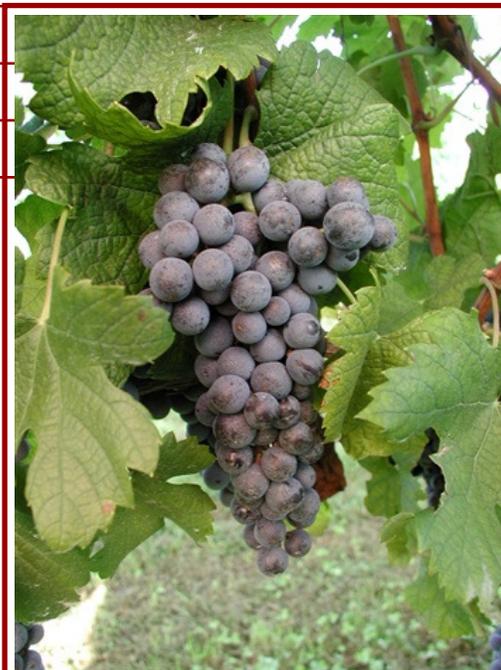
Grappolo medio grande, più grande e più tozzo rispetto *Ampelos TEA® 12*, di forma piramidale con due corte ali, spargolo

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

Vigoria buona

Fertilità buona

Produttività elevata e costante



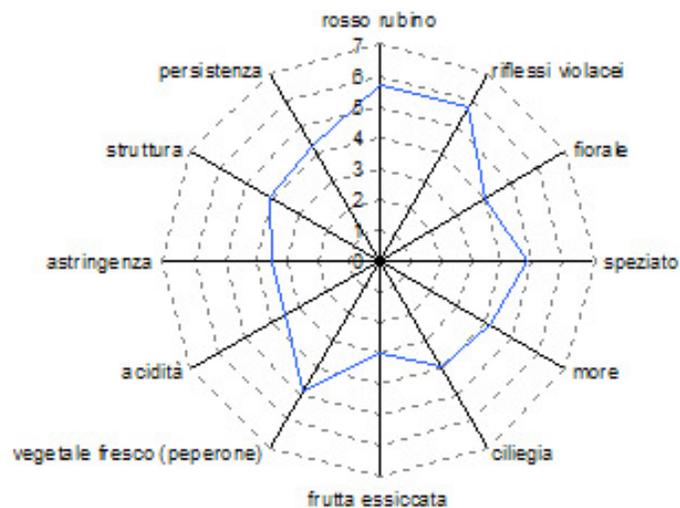
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Precoce
Invaiatura	Media
Maturazione	III° - IV° epoca

<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	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	1,75
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	204
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,0
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	6,63
	Ac. Tartarico (g/l)	6,10
	Ac. Malico (g/l)	1,82
VINO	Antociani totali (mg/l)	659
	Polifenoli totali (mg/l)	1.620
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino colore rosso rubino intenso con alti riflessi violacei. All'olfatto è particolare, intenso, ricco di profumi, su cui spiccano note erbacee (peperone). Al gusto appare medio per struttura, acidità ed astringenza. Idoneo per medio lungo invecchiamento, interessante per zone con possibilità di produzioni elevate