

# CARMENERE N.



## Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 16/10/2003

## Origine

Cervignano (UD)

I-ERSA FVG 320

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione                     | ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)                       |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot classico bilaterale |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2750   |
| Periodo di osservazione        | 1999-2001  |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** più piccolo e più spargolo

✓ Produttività bassa

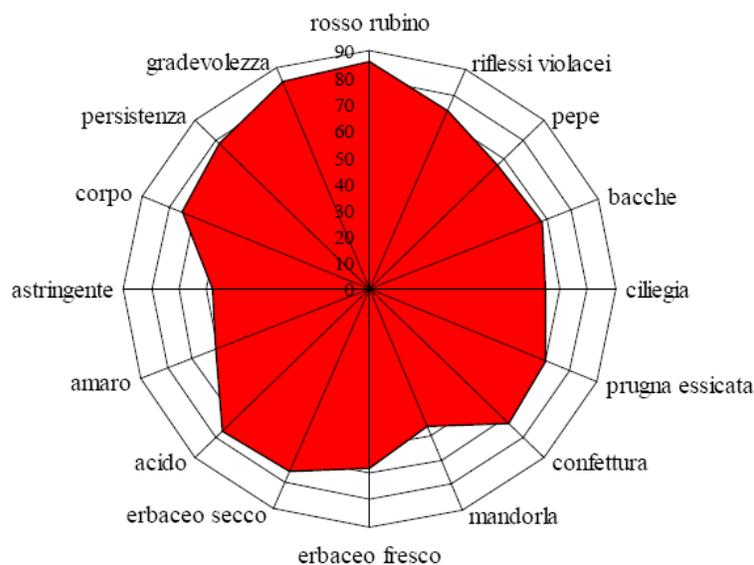


| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | II decade Aprile    |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiaura                     | II decade Agosto    |
| Maturazione                   | I decade Ottobre    |

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,07         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 3,12         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 21,08        |
| Peso medio grappolo (g)               | 148          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,88         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | 1.304        |
| Indice di Ravaz                       | 2,39         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 20,04        |
|              | pH                              | 3,63         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 5,80         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | -            |
|              | Ac. Malico (g/l)                | -            |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)         | 469          |
|              | Polifenoli totali (mg/l)        | 1.177        |

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di grande complessità aromatica con prevalenza di note di confettura e prugna essicata, esaltate da sensazioni erbacee secche; retrogusto di bacche, ciliegia e pepe verde, in cui si distingue l'erbaceo verde che però non prevale ma si integra in un contesto di equilibrio, tipicità e gradevolezza complessiva.

Al gusto, il vino si presenta ampio, lungo, potente, strutturato e persistente, con buona tonalità colorante, morbido e poco astringente.

Per queste sue caratteristiche può essere considerato un clone miglioratore adatto a produrre vini tipici varietali da medio-lungo invecchiamento.