

# CARMENERE N.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
ERSA-Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli-Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 14/10/2004

## Origine

Susegana (TV)

I-ISV-F-V 5

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità superiore

✓ Produttività ottima e costante

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento

-

Fioritura

-

Invaiaura

-

Maturazione

-

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite

Oidio

## IL GRAPPOLO

✚ Grappolo medio-grande, piramidale, alato,  
spargolo

✚ Acino medio, rotondeggiante

---

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

---

Fertilità reale

Produzione per ceppo (Kg)

Numero grappoli/ceppo

Peso medio grappolo (g)

Peso medio acino (g)

Peso legno potatura (g/ceppo)

Indice di Ravaz

---

---

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	--	---------------------

---

**MOSTO**

Zuccheri (° Brix)

pH

Acidità totale (g/l)

Ac. Tartarico (g/l)

Ac. Malico (g/l)

**VINO**

Antociani totali (mg/l)

Polifenoli totali (mg/l)

---

***ANALISI SENSORIALE***

---

---

***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma marcato e tipico, buona sensazione erbacea; sapore mediamente erbaceo, tipico, di buona alcolicità. Può prestarsi ad un medio invecchiamento.