

MERLOT N.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Rosazzo (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 356

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	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** con marcata colorazione antocianica
- ✓ Produttività leggermente inferiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

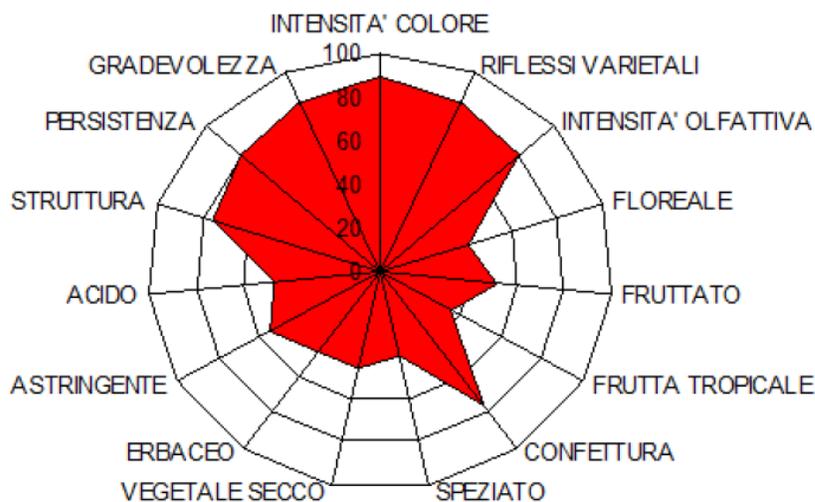
- ✿ Grappolo medio, semispargolo, piramidale, con piccola ala
- ✿ Acino medio, sferico, leggermente schiacciato, con colorazione violacea media



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	4,34
Numero grappoli/ceppo	17,1
Peso medio grappolo (g)	256,00
Peso medio acino (g)	1,75
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	1,22
Indice di Ravaz	3,56

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,82
	pH	3,57
	Acidità totale (g/l)	5,05
	Ac. Tartarico (g/l)	5,32
	Ac. Malico (g/l)	2,44
VINO	Antociani totali (mg/l)	619
	Polifenoli totali (mg/l)	1.824

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dotato di una notevole intensità colorante e con un corredo aromatico intenso e complesso in cui prevalgono le note di confettura, abbinata a ben distinte sensazioni di frutti rossi (mora e lampone), di floreale (violetta), di tabacco e di erbaceo fresco. Presenta buona struttura e persistenza unite ad un'ottima gradevolezza complessiva. Date le sue caratteristiche se ne consiglia l'utilizzo in miscela con altri cloni al fine di migliorare la tonalità colorante e complessare il corredo aromatico.