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 357

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** decisamente inferiore
- ✓ Produttività molto contenuta

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

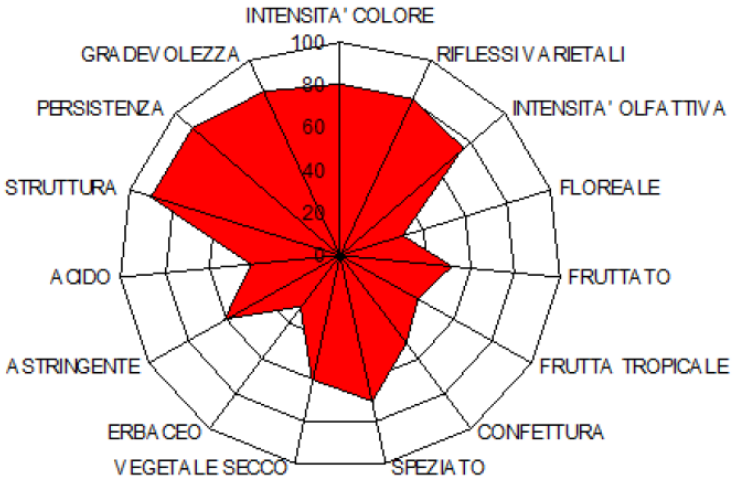
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	2,17
Numero grappoli/ceppo	16,7
Peso medio grappolo (g)	130,00
Peso medio acino (g)	1,73
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	1,17
Indice di Ravaz	1,85

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,65
	pH	3,60
	Acidità totale (g/l)	5,00
	Ac. Tartarico (g/l)	5,32
	Ac. Malico (g/l)	2,53
VINO	Antociani totali (mg/l)	577
	Polifenoli totali (mg/l)	2.091

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dotato di buon colore e di un corredo aromatico in cui prevalgono decisamente le note speziate (pepe bianco, erbe aromatiche) e vegetale secco (tabacco e fieno) con note minori di frutti rossi e frutta tropicale. Alla degustazione risulta dotato di notevole struttura e persistenza con retrogusto lievemente astringente legato alla ricchezza di tannini. Date le sue caratteristiche si può considerare un biotipo miglioratore per produzioni di alta gamma.