

Merlot Nero

I-Ampelos TEA® 19

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

C.I.V.V. Ampelos - Vivaio Enotria s.s.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	nella media varietale
Oidio	nella media varietale

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	medio
Fioritura	precoce
Invaiatura	media
Maturazione	3°/4° epoca

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dal clone Ampelos TEA 19 si presenta di colore rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, all'olfatto presenta un corredo aromatico interessante e complesso in cui prevalgono note di piccoli frutti, ciliegia e spezie abbinate a sensazioni minori ma ben distinte di fiori e frutta essicata. Al gusto è dotato di buona acidità ben supportata da una ottima struttura ed astringenza legate alla presenza di tannini nobili.

Il clone Ampelos TEA 19 si può consigliare in miscela con Ampelos TEA 12, soprattutto per complessare la componente aromatica di vini da medio - lungo invecchiamento.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio grande, allungato, forma piramidale con un'ala ben evidente, spargolo
Fertilità	buona
Produttività	abbondante e costante
Vigoria	media
Acino	taglia media, rotondo, di colore blu nero, con buccia di media consistenza, pruinosa

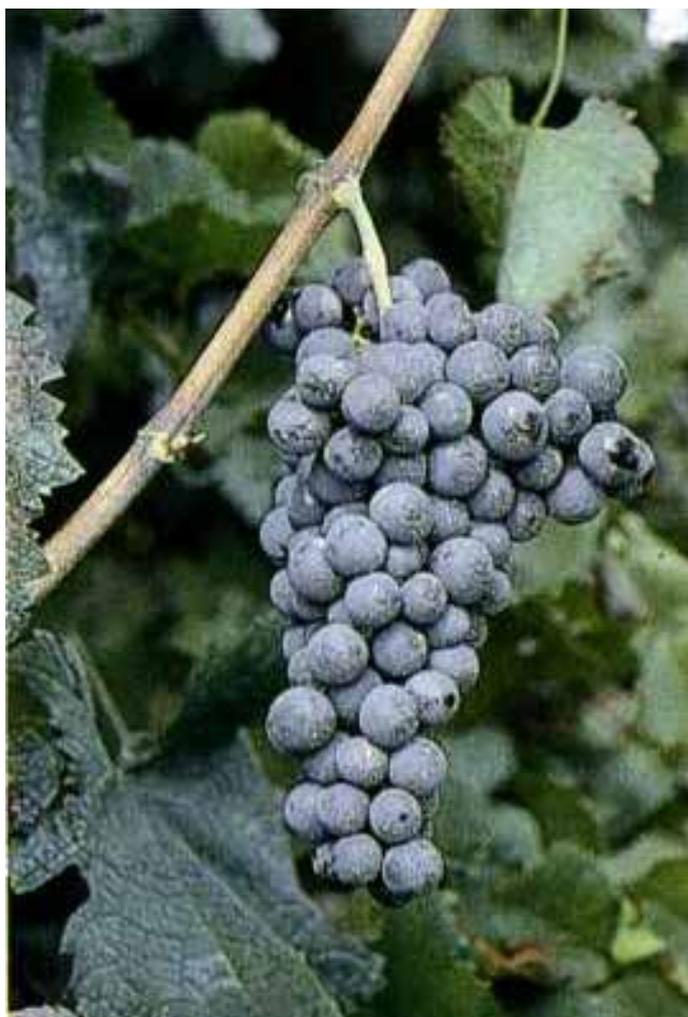
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (kg)	1,60
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	183
Peso medio acino (g)	1,4
Peso legno potatura (kg/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Merlot Nero

I-ISV-F-V 2

IMMAGINE GRAPPOLO



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	2° decade aprile
Fioritura	1° decade giugno
Invaiaura	2° decade agosto
Maturazione	3° decade settembre

COSTITUTORE

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso; aroma caratteristico e delicato, con note speziate; sapore vinoso, di corposità media ed equilibrata; di buona alcolicità e acidità. Per le sue caratteristiche peculiari è indicato come clone da taglio, sia per aumentare l'intensità colorante e l'acidità sia per arricchire il corredo aromatico.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio-piccolo, compattezza media, forma cilindrica, alato (spesso due ali), il peduncolo è erbaceo, semilegnoso alla base
Fertilità	superiore
Produttività	inferiore
Vigoria	buon equilibrio fisiologico-produttivo e vegetativo
Acino	piccolo, rotondeggiante

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,79
Produzione per ceppo (kg)	10,02
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	140,30
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (kg/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Merlot Nero

I-ISV-F-V 4

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso. Presenta un'ottima complessità ed intensità aromatica, in cui emergono sentori di frutti rossi e fenolici. Sapore armonico, tipico, di struttura elevata, con presenza di tannini che evolvono positivamente. Se ne consiglia l'uso per produrre vini di medio e lungo invecchiamento.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio, piramidale, alato, semicompatto
Fertilità	media-superiore
Produttività	media
Acino	medio-grosso, rotondeggiante

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,79
Produzione per ceppo (kg)	9,40
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	153,30
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (kg/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	2° decade aprile
Fioritura	1° decade giugno
Invaiatura	2° decade agosto
Maturazione	3° decade settembre

Merlot Nero

I-ISV-F-V 5

IMMAGINE GRAPPOLO



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	2° decade aprile
Fioritura	1° decade giugno
Invaiaura	2° decade agosto
Maturazione	3° decade settembre

COSTITUTORE

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso; presenta un'ottima intensità aromatica in cui emergono sentori di frutti rossi; sapore lievemente erbaceo, vinoso. Corpo e struttura buoni; si presta ad un medio invecchiamento.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio, piramidale, talvolta alato, semispargolo
Fertilità	media
Produttività	media
Acino	medio-piccolo, rotondeggiante

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,79
Produzione per ceppo (kg)	9,40
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	153,30
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (kg/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Merlot Nero

I-ISV-F-V 6

IMMAGINE GRAPPOLO



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	2° decade aprile
Fioritura	1° decade giugno
Invaiaura	2° decade agosto
Maturazione	3° decade settembre

COSTITUTORE

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino vivace; aroma fruttato, non intenso di sapore, piacevole, di struttura non elevata, di media acidità, nel complesso armonico.
Indicato per produrre vini giovani.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio-grande, conico, mediamente compatto
Fertilità	media
Produttività	ottima
Acino	medio, rotondeggiante

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (kg)	10,80
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	153,70
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (kg/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-