

MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 05:42. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Teramo (TE)

I-RAUSCEDO 7

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | - |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | - |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

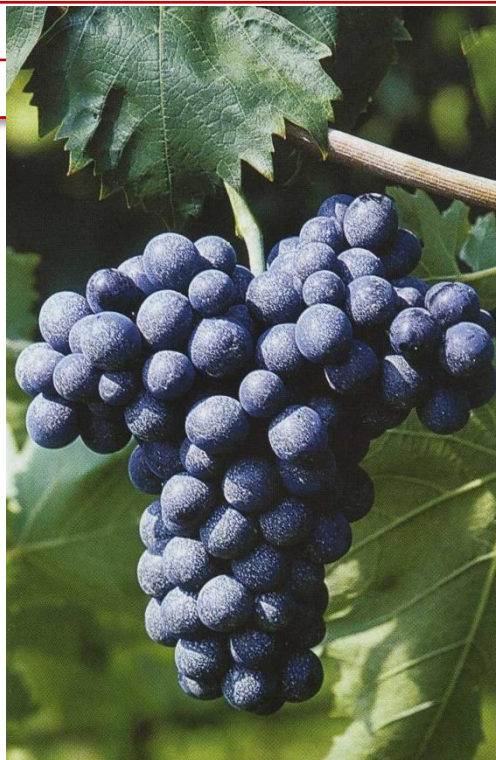
- ✓ **Grappolo** di peso inferiore
- ✓ Vigoroso e produttivo
- ✓ Fertilità da media a superiore
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Può ben adattarsi anche a potature corte

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
|-----------------|-------|

| | |
|----------------|---|
| Germogliamento | - |
| Fioritura | - |
| Invaiaura | - |
| Maturazione | - |

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio o meno, cilindro-conico, semicompatto, due ali
- ✳ Acino medio o più, sub-ovale



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

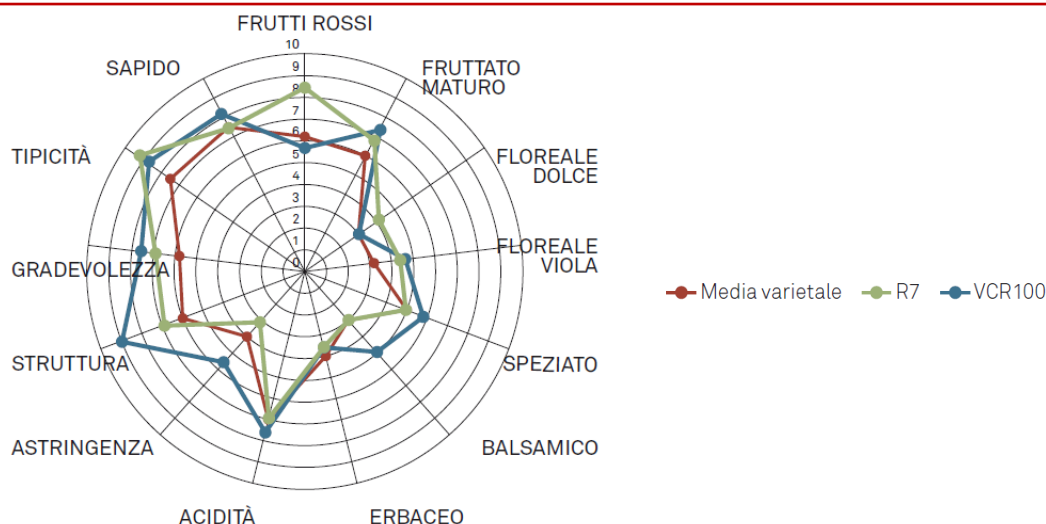
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 0,79 |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

| | | |
|--------------|--------------------------|---|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | - |
| | 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 ORGAOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma fruttato intenso di frutti di sottobosco; sapore fruttato, tendente allo speziato con l'invecchiamento, di ottima struttura, robusto. Vino ricco di polifenoli, adatto al medio-lungo invecchiamento. Ottimo anche come rosato e novello.