MONTEPULCIANO N.

I-RAUSCEDO 7

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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

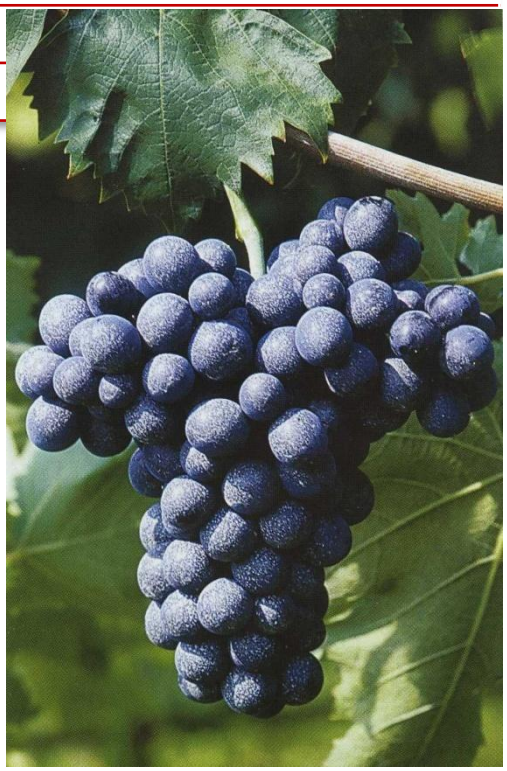
Origine
Teramo (TE)

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	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

Il Grappolo

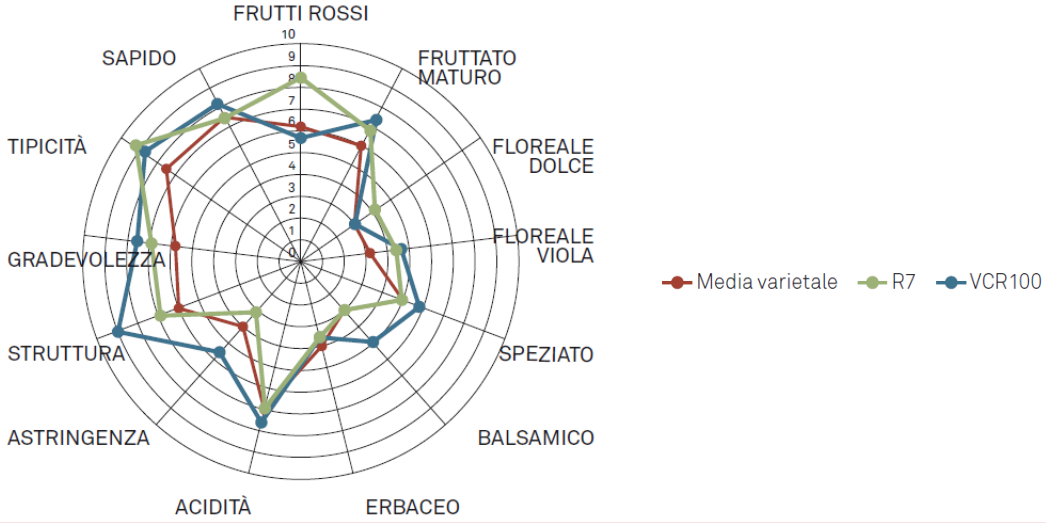
- Grappolo medio o meno, cilindro-conico, semicompatto, due ali
- Acino medio o più, sub-ovale

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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 ORGANOLETTICA

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.