

# 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)

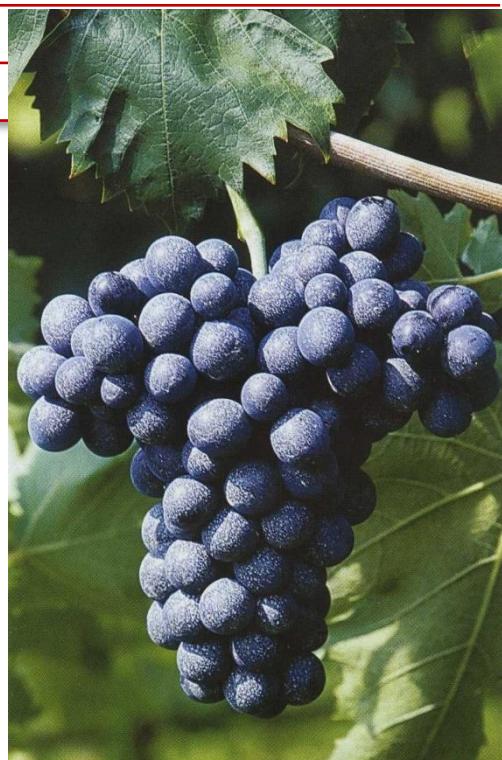
I-RAUSCEDO 7

## 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	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

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

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

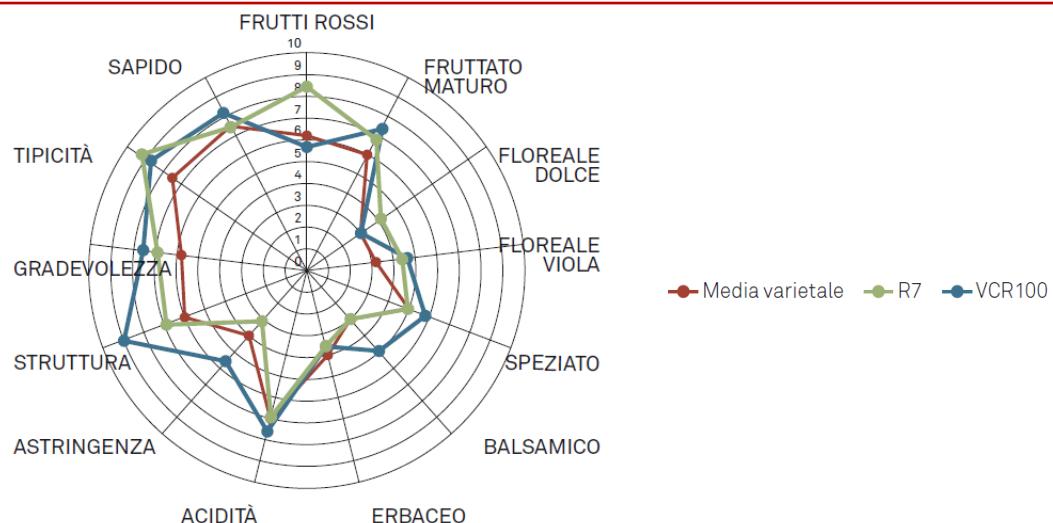
## CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

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	-
ENOCHIMICI	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	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.