MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:25. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 165 del 16/07/2002

Origine

Vacri (CH)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); San Sepolcro (AR)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 3333

Periodo di osservazione 1999-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Acino piuttosto piccolo, più rotondeggiante
- ✓ Vigoria e produttività leggermente inferiore
- ✓ Fertilità buona-ottima
- ✓ Scarsa presenza di acinellatura verde

IL GRAPPOLO

- M Grappolo piccolo
- Marino piccolo, a buccia consistente





Rauscedo

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

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio	

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	4,84
Numero grappoli/ceppo	14,8
Peso medio grappolo (g)	326
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,4
2	pН	3,26
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,50
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,10
	Ac. Malico (g/l)	2,56
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

^(*) Dato medio unico, riportato per entrambi i campi di omologazione, riferito al biennio 1999-2000



San Sepolcro

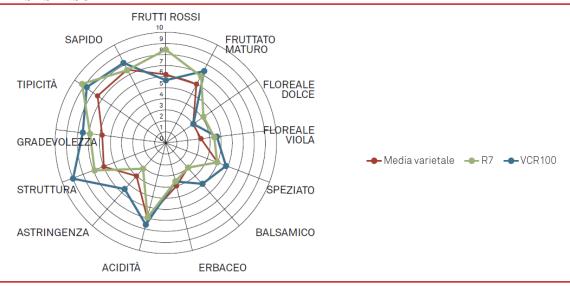
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	4,70
Numero grappoli/ceppo	14,6
Peso medio grappolo (g)	321
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,4
9	pН	3,26
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,50
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,10
	Ac. Malico (g/l)	2,56
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce vini ricchi di colore e struttura, con aromi tipici varietali, particolarmente speziati, con buona acidità totale, destinati sia alla pronta beva che al medio-lungo affinamento.