

# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 22:04. 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)

I-VCR 100

## 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

- ✚ Grappolo piccolo
- ✚ Acino piccolo, a buccia consistente

## Rauscedo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	-
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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	-

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

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

## San Sepolcro

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	-
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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	-

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

