MONTEPULCIANO N.

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
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

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	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
VINO	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

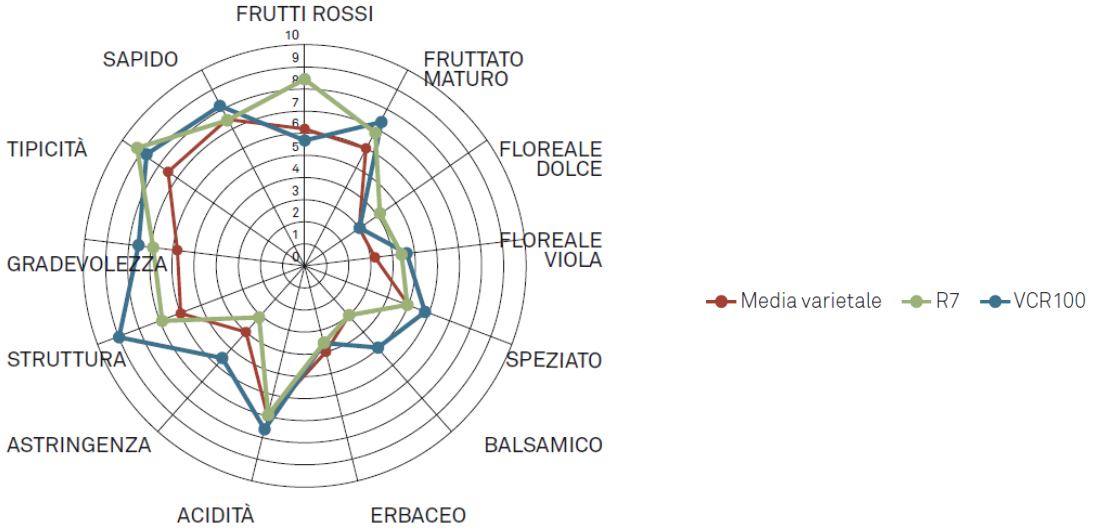
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	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
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	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.