MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-UBA-RA MP 11



Costitutore
Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo-Abruzzo (Ref. M. Odoardi – A. Iezzi)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine
Guardiagrele (CH)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2666
Periodo di osservazione	1998-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso inferiore
- ✓**Acino** di dimensioni superiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività buona



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindro-conico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto
- Acino medio-grande, con epicarpo di colore blu-nero, mediamente pruinoso, forma ellittico-corta o rotonda

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Media
Oidio	Media

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Medio-precoce (I decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Media (II decade Agosto)
Maturazione	Media-precoce (I decade Ottobre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	5,76
Numero grappoli/ceppo	29
Peso medio grappolo (g)	205,5
Peso medio acino (g)	2,39
Peso legno potatura (g/ceppo)	952
Indice di Ravaz	6,05

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,96
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	6,79
	Ac. Tartarico (g/l)	7,28
	Ac. Malico (g/l)	2,24
VINO	Antociani totali (mg/l)	412,92
	Polifenoli totali (mg/l)	1.732,9

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce vini di colore rosso con riflessi violacei intensi, alcolici, caratterizzati da un buon estratto (27,5 g/l), da una dotazione polifenolica abbastanza elevata e da un buon contenuto antocianico. L'analisi sensoriale ha evidenziato un intenso e complesso bouquet in cui spiccano i profumi fiorali (viola), fruttati (bacche) e amarena oltrechè speziati (liquirizia). Al palato si presentano ben strutturati, armonici e persistenti.
Il vino si degusta bene giovane e si presta al medio invecchiamento; ben idoneo per la produzione del cerasuolo.