

MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 01/05/2026, 09:37. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-UBA-RA MP 11

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



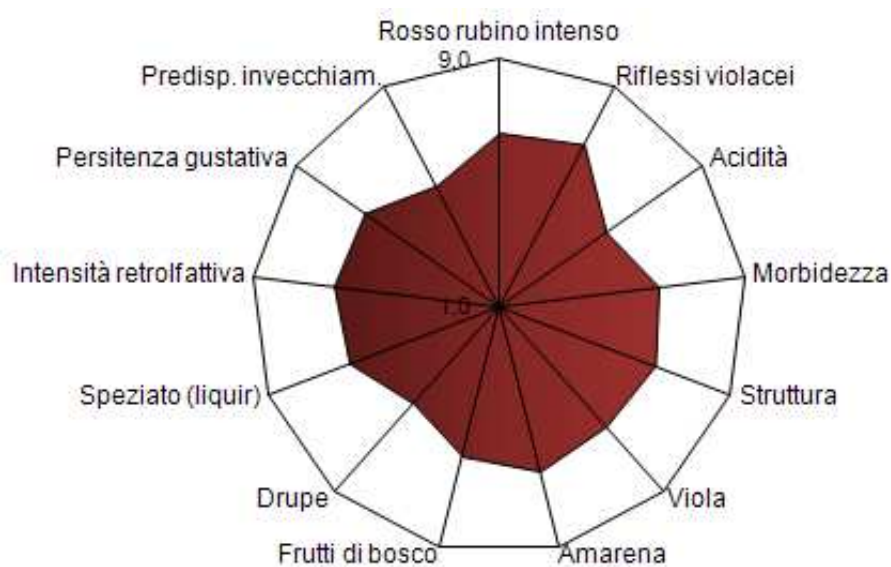
| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE | CLONE |
|--|--------------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Media |

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Germogliamento | Medio-precoce (I decade Aprile) |
| Fioritura | Media (I decade Giugno) |
| Invaiatura | Media (II decade Agosto) |
| Maturazione | Media-precoce (I decade Ottobre) |

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

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------------|--|---------------------|
| <i>MOSTO</i> | 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 |
| <i>VINO</i> | 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 floreali (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.