MONTEPULCIANO N.

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

I-UBA-RA MP 12



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
Torano (TE)

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** e **Acino** di peso decisamente inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività medio-bassa



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, conico o cilindro-conico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto
- Acino medio-piccolo, leggermente ellittico, corto

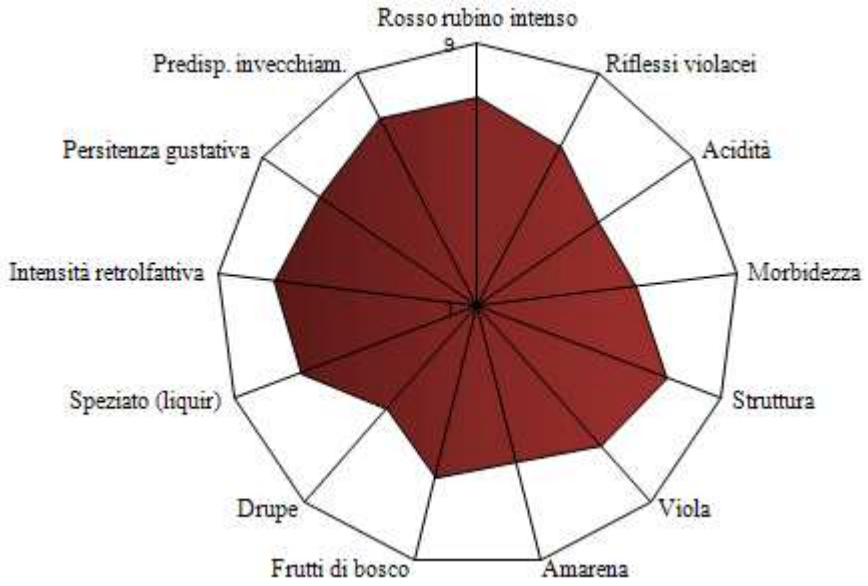
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Media
Oidio	Media

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	4,64
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	185,00
Peso medio acino (g)	2,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	682
Indice di Ravaz	6,80

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,25
	pH	3,53
	Acidità totale (g/l)	6,58
	Ac. Tartarico (g/l)	6,96
	Ac. Malico (g/l)	1,44
VINO	Antociani totali (mg/l)	454,24
	Polifenoli totali (mg/l)	1.964,37

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce vini di colore rosso con riflessi violacei intensi, alcolici, caratterizzati da un buon estratto (27 g/l), da una dotazione polifenolica medio-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,drupe). Al palato si presentano abbastanza strutturati, armonici e persistenti. L'acidità è adeguata ad un vino da invecchiamento, senza essere aggressiva.

Il vino si presta a medio e lungo affinamento; migliora l'uvaggio apportando struttura e colore.