MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:18. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 cilindroconico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto
- Acino medio-piccolo, leggermente ellittico, corto

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Media
Oidio	Media



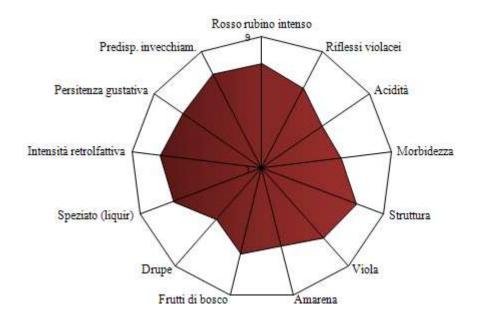


FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-precoce (I decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Media (II decade Agosto)
Maturazione	Media (I decade Ottobre)

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	22,25
<u> </u>	рН	3,53
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,58
M	Ac. Tartarico (g/l)	6,96
	Ac. Malico (g/l)	1,44
Q	Antociani totali (mg/l)	454,24
VINO	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.

