# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:25. 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**

Controguerra (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** di peso leggermente inferiore
- ✓ Acino di peso decisamente inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-buona

#### IL GRAPPOLO

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

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Media
Oidio	Media

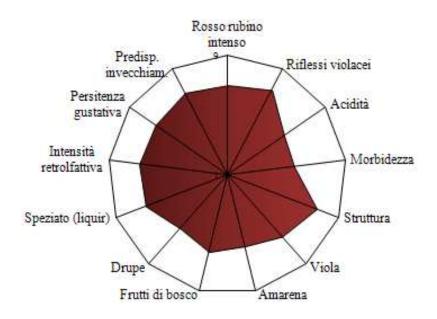


FASE FENOLOGICA	Ероса
Germogliamento	Medio-tardivo (II decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Medio-tardiva (II decade Agosto)
Maturazione	Medio-tardiva (II decade Ottobre)

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,54
Produzione per ceppo (Kg)	6,23
Numero grappoli/ceppo	27
Peso medio grappolo (g)	226,00
Peso medio acino (g)	2,02
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.400
Indice di Ravaz	4,45

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	20,88
9	рН	3,35
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,73
M	Ac. Tartarico (g/l)	6,68
	Ac. Malico (g/l)	1,69
VINO	Antociani totali (mg/l)	341,23
	Polifenoli totali (mg/l)	1.878,85

## ANALISI SENSORIALE



2

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

I vini sono alcolici, caratterizzati da un estratto di 27 g/l e da una dotazione polifenolica elevati, oltrechè dotati di buon contenuto antocianico.

All'analisi sensoriale hanno evidenziato l'intenso e complesso bouquet in cui spiccano i profumi fiorali (viola), fruttati (bacche, drupe) e speziati. Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici e persistenti; si esprimono bene in purezza e, meglio dopo moderato affinamento.

