MONTEPULCIANO N.

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

I-UBA-RA MP 13



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

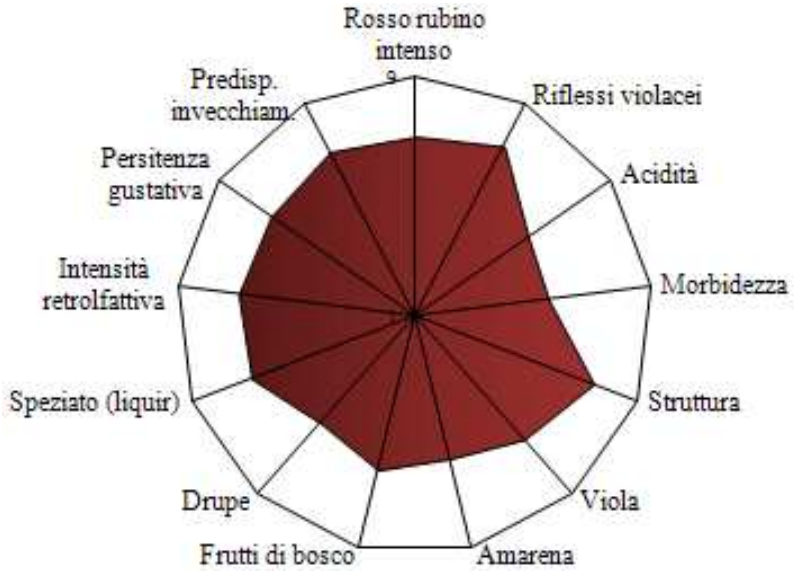
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Media
Oidio	Media

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,88
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	6,73
	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



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.