

# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 01/05/2026, 09:40. 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

Città S. Angelo (PE).

I-UBA-RA MP 14

## 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
- ✓ Vigoria medio-buona
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività media

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, conico o cilindrico-conico, più spesso alato, spargolo, peduncolo corto
- ✚ Acino medio, leggermente ellittico, corto



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

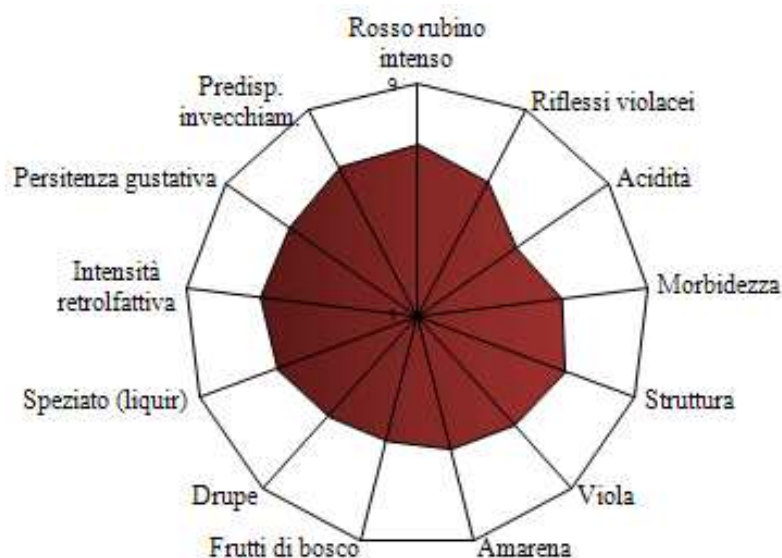
Botrite	Media
Oidio	Media

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio-tardivo (II decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiaatura	Medio-tardiva (II decade Agosto)
Maturazione	Medio-tardiva (II decade Ottobre)

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	5,77
Numero grappoli/ceppo	29
Peso medio grappolo (g)	201,00
Peso medio acino (g)	2,26
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.250
Indice di Ravaz	4,62

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,42
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	7,15
	Ac. Tartarico (g/l)	7,45
	Ac. Malico (g/l)	2,10
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	388,05
	Polifenoli totali (mg/l)	1.969,49

### ***ANALISI SENSORIALE***



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino mediamente ha una buona struttura con estratto di circa 28 g/l, polifenoli elevati e antociani di buon livello. All'analisi sensoriale ha evidenziato altresì l'intenso e complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali (viola), fruttati (bacche, drupe) e speziati. Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici e persistenti..

Il vino si presta bene ad essere bevuto sia giovane che con un medio affinamento.