MONTEPULCIANO N.

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

I-UBA-RA MP 14



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).

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

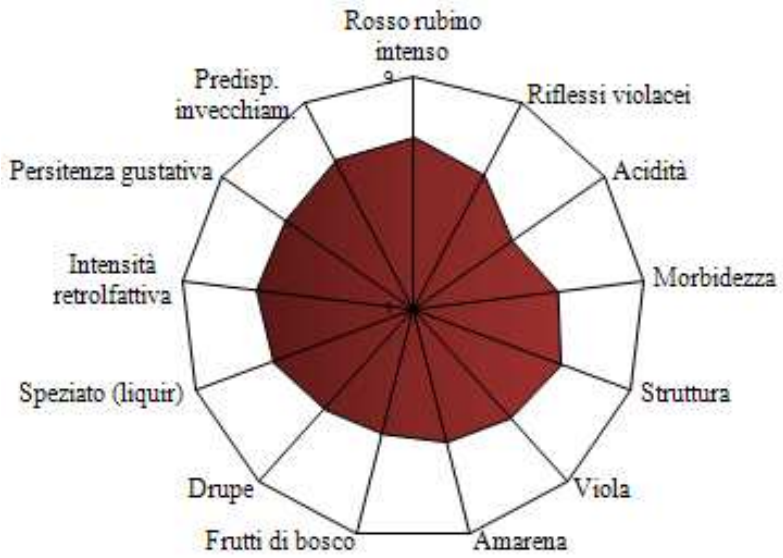
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Media
Oidio	Media

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	1,60
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	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
VINO	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 fiorali (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.