# 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**

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	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Media
Oidio	Media

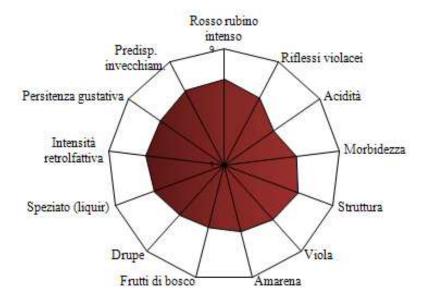


FASE FENOLOGICA	<b>EPOC</b> A
Germogliamento	Medio-tardivo (II decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Medio-tardiva (II decade Agosto)
Maturazione	Medio-tardiva (II decade Ottobre)

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,60
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	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (° Brix)	21,42
9	рН	3,34
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,15
M	Ac. Tartarico (g/l)	7,45
	Ac. Malico (g/l)	2,10
VINO	Antociani totali (mg/l)	388,05
N.	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.

