# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 08/12/2025, 23:46. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivaio Enotria s.s.; C.I.V.V. Ampelos

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine

Vacri (CH)

# - TEA 5

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Vacri (CH)
Forma di allevamento Tendone
Densità di impianto (ceppi/ha) 1600
Periodo di osservazione 2002-2004

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria media

FASE	EPOCA	
FENOLOGICA		
Germogliamento	II decade Aprile	
Fioritura	I decade Giugno	
Invaiatura	I decade Agosto	
Maturazione	III decade Settembre	

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	• •	-
Oidio		-

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico-conico, con un'ala, mediamente spargolo
- Acino subrotondo; buccia di colore rosso violetto scuro, spessa

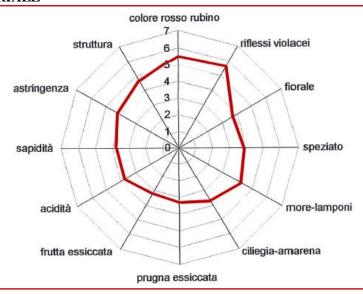




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,84
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	204,19
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	23,4
2	рН	3,34
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,03
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,73
	Ac. Malico (g/l)	0,88
VINO	Antociani totali (mg/l)	735
I	Polifenoli totali (mg/l)	2.370

#### ANALISI SENSORIALE



#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone di Montepulciano TEA 5 è stato vinificato nelle due annate 2003 e 2004.

Il vino ottenuto mediamente presenta una colorazione rosso rubino intenso quasi viola con elevati riflessi violacei. Aspetto olfattivo non particolarmente intenso senza sentori di spicco, comunque fine e armonico.

Gusto amarognolo, di acidità media, piuttosto astringente tale da renderlo un po' squilibrato, medio-alta struttura.

(\*) Dati medi relativi alle annate 2003 e 2004.

