MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 02:11. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-



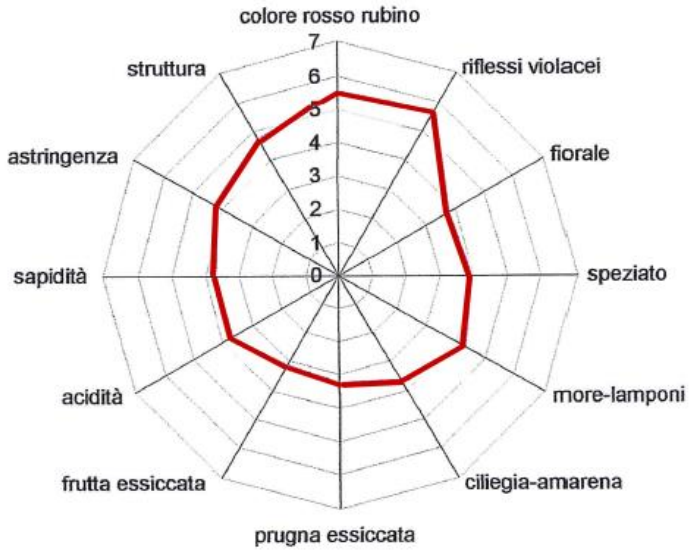
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,4
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	5,03
	Ac. Tartarico (g/l)	5,73
	Ac. Malico (g/l)	0,88
VINO	Antociani totali (mg/l)	735
	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.