MONTEPULCIANO N.

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

I-UNIMI-ASSAM MTP VV 301



Costitutore
Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Milano; ASSAM, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche

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

Origine
Rosso Conero (AN)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Numana (AN), Camerano (AN)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998, 2000, 2001

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente più grande

✓ **Acino** di dimensioni leggermente più piccolo

✓ Risulta sensibile ad oidio, mostra maggior resistenza verso peronospora e botrite

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Medio-tardivo
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva



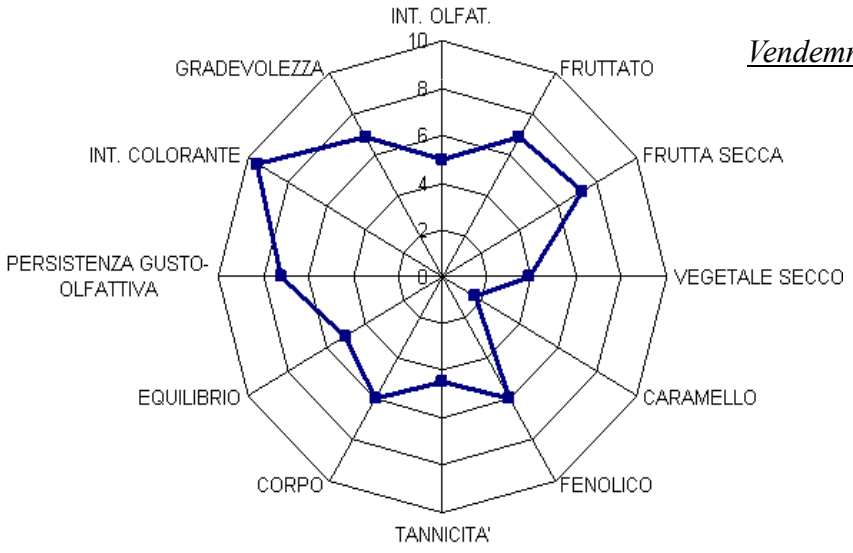
Il Grappolo

- Grappolo di grandezza media o medio-grande, da semispargolo a serrato. Conico o cilindro-conico, alato; rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso.
- Acino di media grandezza, sub-ovale od ovale, sezione trasversale regolare, circolare, buccia di color nero-violaceo, pruinosa, consistente e quasi coriacea; pedicello di media lunghezza e grossezza, di color verde, pennello grosso e corto;

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE NUMANA	CLONE CAMERANO
Fertilità reale	1,25 (*)	0,93 (*)
Produzione per ceppo (Kg)	1,3	1,1
Numero grappoli/ceppo	6,4	6,8
Peso medio grappolo (g)	206,8	186,6
Peso medio acino (g)	2,0	1,8

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE NUMANA	CLONE CAMERANO
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,2	22,5
MOSTO	pH	3,5	3,5
MOSTO	Acidità totale (g/l)	3,7	4,0
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	2851,9	2780,3
VINO	Polifenoli totali (mg/Kg)	3796,6	3613,4

ANALISI SENSORIALE



Vendemmia 2001

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima intensità colorante. Equilibrato e dotato di una buona persistenza gusto-olfattiva in cui prevalgono note di frutta rossa matura e di frutta secca. Buono il corpo e quindi la struttura. Produce vini con un contenuto alcolico nella media; tendenzialmente più alto rispetto alla popolazione è il contenuto in polifenoli e antociani.
Clone adatto a produrre vini di medio-lungo invecchiamento.

(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento