

# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:40. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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)

I-UNIMI-ASSAM  
MTP VV 301

## 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio-tardivo
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

## IL GRAPPOLO

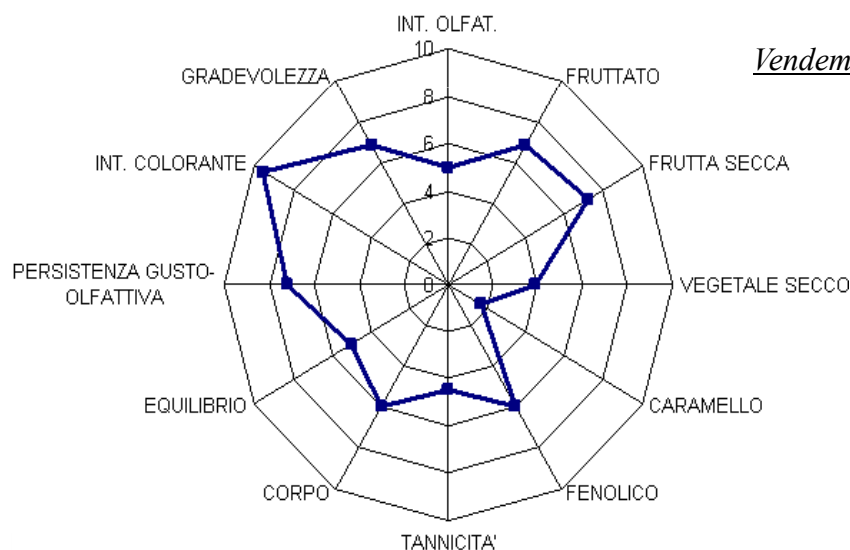
- ✿ Grappolo di grandezza media o medio-grande, da semispargolo a serrato. Conico o cilindro-conico, alato; rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso.
- ✿ Acino di media grandezza, sub-ovale od ovale, sezione trasversale regolare, circolare,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



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE NUMANA</b>	<b>CLONE CAMERANO</b>
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

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

## **ANALISI SENSORIALE**



## **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