

MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:21. 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. 253 del 30/10/2007

Origine

Rosso Conero (AN)

I-UNIMI-ASSAM
MTP VV 312

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Numana (AN), Camerano (AN)
Periodo di osservazione	1998, 2000, 2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ **Acino** di dimensioni maggiori
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Risulta sensibile ad oidio, mostra maggior resistenza verso peronospora e botrite

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

IL GRAPPOLO

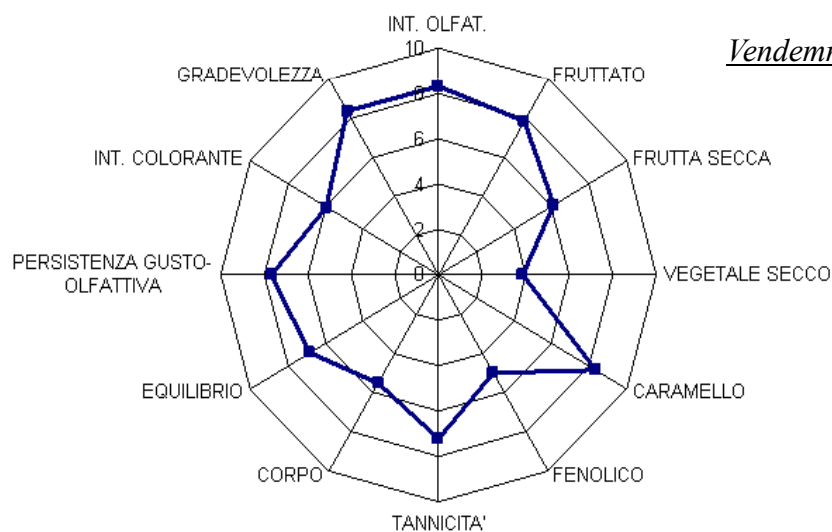
- ✚ Grappolo medio-grande, da semispargolo a serrato. Conico o cilindro-conico, alato; rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso
- ✚ Acino di media grandezza, sub-ovale od ovale, sezione trasversale regolare, circolare, buccia di color nero-violaceo, 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	0,8 (**)	0,8 (**)
Produzione per ceppo (Kg)	1,3	1,3
Numero grappoli/ceppo	5,7	6,6
Peso medio grappolo (g)	226	190
Peso medio acino (g)	2,5	2,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE NUMANA	CLONE CAMERANO
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,7	23
	pH	3,6	3,6
	Acidità totale (g/l)	3,7	3,9
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	2831	3100,2
	Polifenoli totali (mg/Kg)	3705	4499,2

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino che si contraddistingue per l'elevata intensità olfattiva(*). Prevalgono le note di frutti rossi e caramello(*), mentre deboli sono le note vegetali.

A indicare l'attitudine all'invecchiamento, la notevole tannicità(*), il buon equilibrio, e l'ottima persistenza gusto-olfattiva(*)

Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini di medio e lungo invecchiamento

(*) Superiore al clone VV 301

(**) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento