

MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:16. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-tardivo
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

IL GRAPPOLO

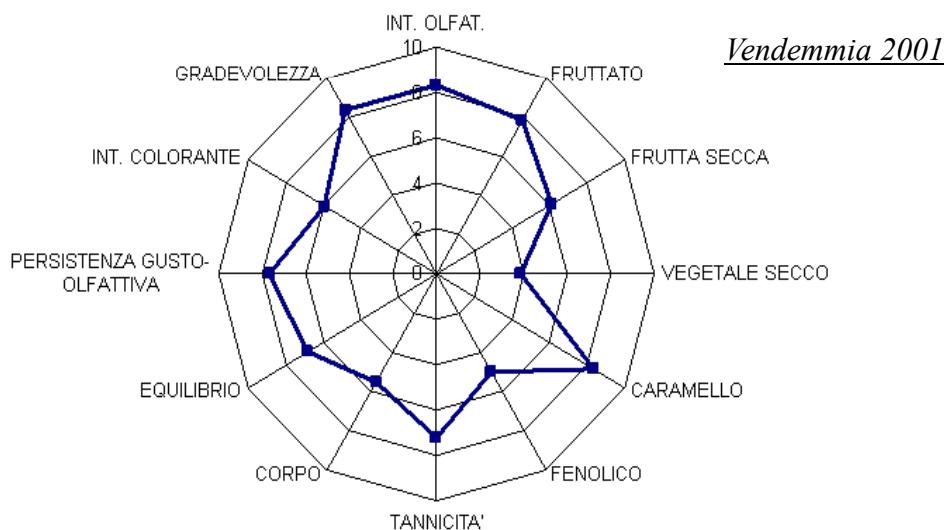
- Grappolo medio-grande, da semispargolo a serrato. Conico o cilindro-conico, alato; rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso
- Acino di media grandezza, sub-ovale od ovale, sezione trasversale regolare, circolare, buccia di color nero-violaceo,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



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE	CLONE
	NUMANA	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	CLONE
	NUMANA	CAMERANO
Zuccheri (° Brix)	22,7	23
pH	3,6	3,6
Acidità totale (g/l)	3,7	3,9
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