MONTEPULCIANO N.

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

I-UNIMI-ASSAM MTP VV 321



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)

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 dimensioni più grande
- ✓ **Acino** di dimensioni più grande
- ✓ 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

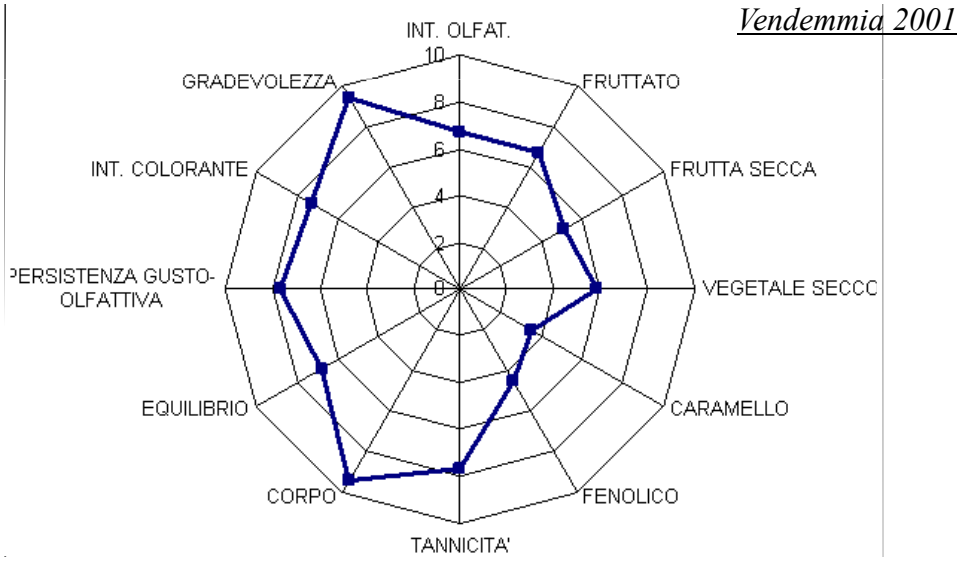
- Grappolo medio-grande, da semispargolo a serrato. Conico o cilindro-conico, alato; rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso
- Acino di media grandezza, sub-ovale od ovale, sezione trasversale regolare, circolare, buccia di color nero-violaceo,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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE NUMANA	CLONE CAMERANO
Fertilità reale	1,06 (*)	0,93 (*)
Produzione per ceppo (Kg)	1,5	1,5
Numero grappoli/ceppo	6,1	6,8
Peso medio grappolo (g)	233,8	210,1
Peso medio acino (g)	2,5	2,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE NUMANA	CLONE CAMERANO
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,5	22,8
MOSTO	pH	3,5	3,5
MOSTO	Acidità totale (g/l)	4,1	4,2
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	2713,8	2788,2
VINO	Polifenoli totali (mg/Kg)	3454,4	3416,0

ANALISI SENSORIALE

Vendemmia 2001



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino caratterizzato da una struttura e una tannicità importante. Complesso al naso, dove prevalgono i sentori fruttati; buona la persistenza gusto-olfattiva e il livello dell'intensità colorante. Il contenuto in polifenoli risulta essere nella media mentre tendenzialmente più alto è il contenuto in antociani. Si presta alla produzione di vini di pronta beva o di breve invecchiamento.

(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento