

# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 05:39. 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 321

## 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

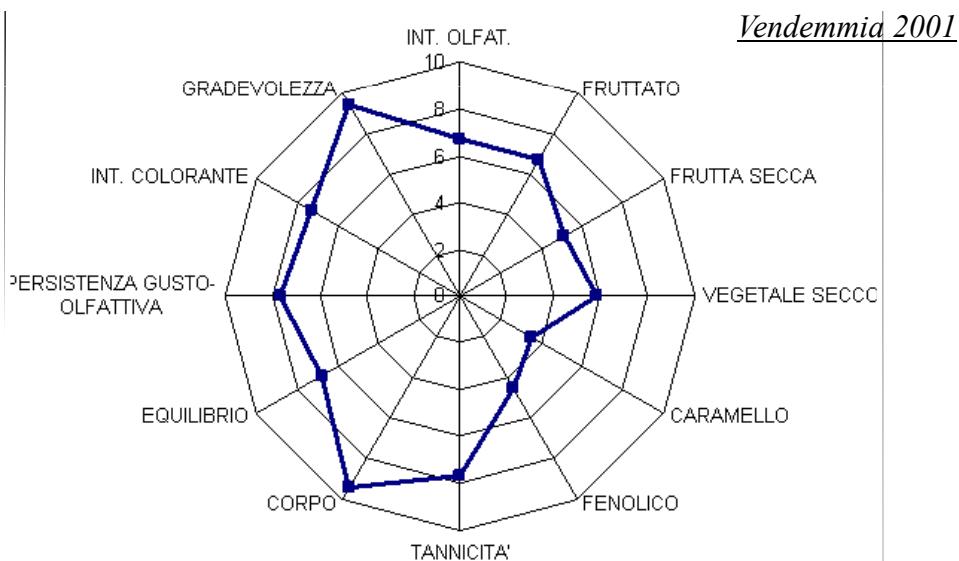
- ▣ Grappolo medio-grande, da semispargolo a serrato. Conico o cilindro-conico, alato; rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso
- ▣ Acino di media grandezza, sub-ovale od ovale, sezione trasversale regolare, circolare, buccia di color nero-violaceo,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



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

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

### ***ANALISI SENSORIALE***



### ***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