MONTEPULCIANO N.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine
Scerni (CH)

I-VCR 453

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ortona (CH)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2962
Periodo di osservazione	2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** con leggera acinellatura verde
- ✓ **Acino** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona-ottima
- ✓ Produzione buona



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

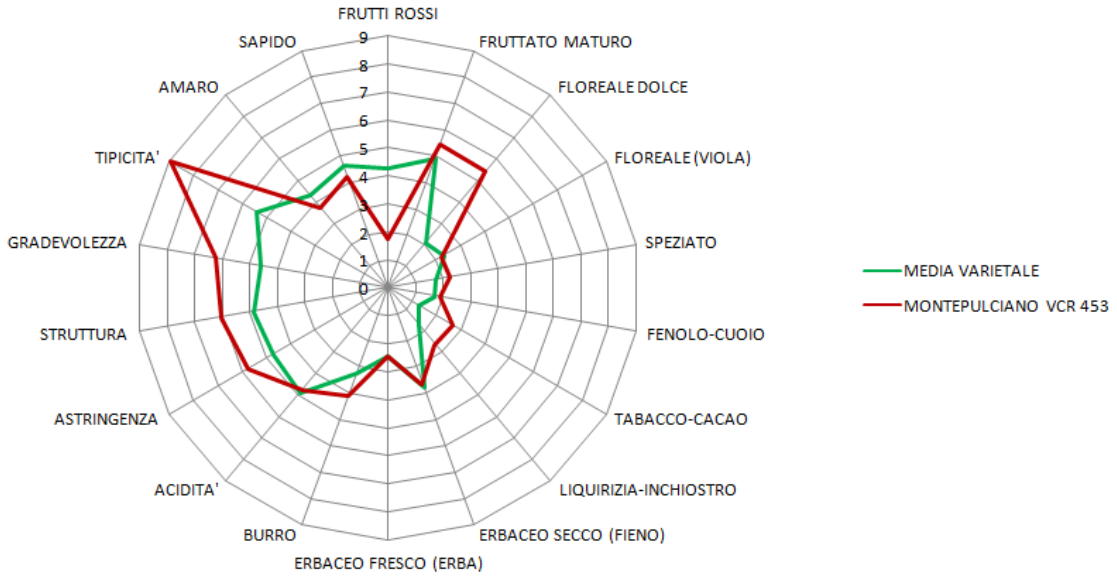
- Grappolo di dimensioni medie o meno, piramidale, munito di corte ali, semicompatto o semispargolo con leggera acinellatura verde
- Acino piccolo, tendente all'ovoidale, a buccia consistente e fortemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,33
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,28
Produzione per ceppo (Kg)	5,18
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	288
Peso medio acino (g)	2,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	960
Indice di Ravaz	5,40

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,80
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	7,67
	Ac. Tartarico (g/l)	4,70
	Ac. Malico (g/l)	2,04
VINO	Antociani totali (mg/l)	657 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.810 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di buona struttura, acidità e dotazione antocianica. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i sentori floreali e fruttati che rendono il biotipo adatto all'ottenimento di vini giovani o di medio-lungo invecchiamento.