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 454

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** e **acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-buona
- ✓ Produzione sufficiente

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,00
Oidio	0,83



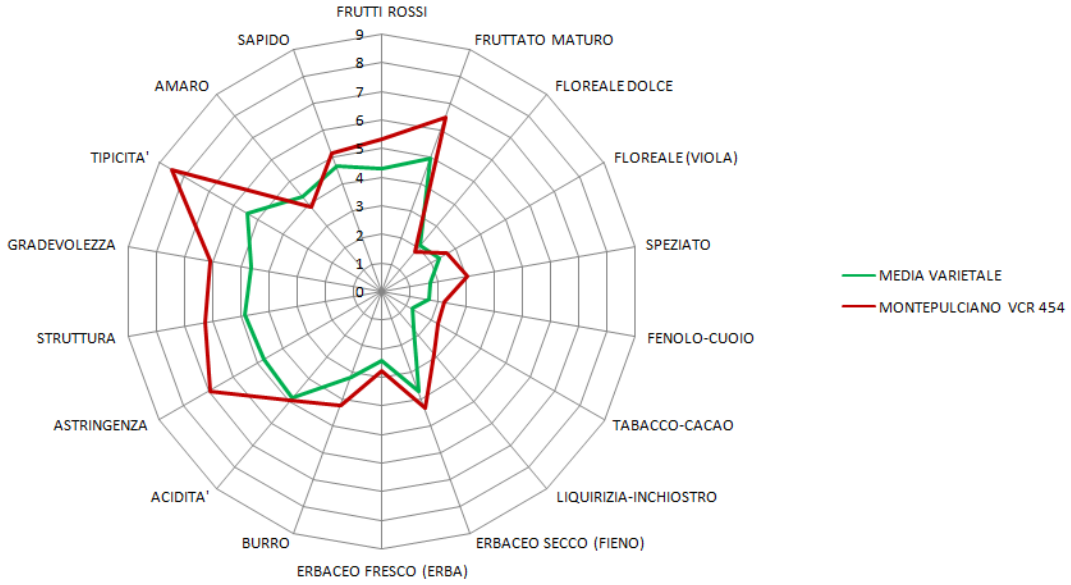
IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, piramidale, munito di corte ali, da semicompatto a semispargolo
- Acino piccolo, tendente allo sferoidale, a buccia consistente e fortemente colorata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	4,86
Numero grappoli/ceppo	17,6
Peso medio grappolo (g)	276
Peso medio acino (g)	2,3
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	5,52

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,20
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	6,77
	Ac. Tartarico (g/l)	4,91
	Ac. Malico (g/l)	2,11
VINO	Antociani totali (mg/l)	543 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.370 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di ottimo colore, di media struttura, ricchi di tannini morbidi. Al gusto-olfatto risultano preminenti le note fruttate e balsamiche; in particolare spiccano i sentori di frutti rossi. Adatto all'ottenimento di vini giovani (rosati e/o novelli) o di breve-medio invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003