

# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:24. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 253 del 30/10/2007

## Origine

Torre de' Passeri (PE)

I-VCR 456

## 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** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-buona
- ✓ Produzione media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,00
Oidio	0,83

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, piramidale, munito di un'ala abbastanza evidente, semicompatto
- ✚ Acino medio o più, a buccia consistente e fortemente colorata



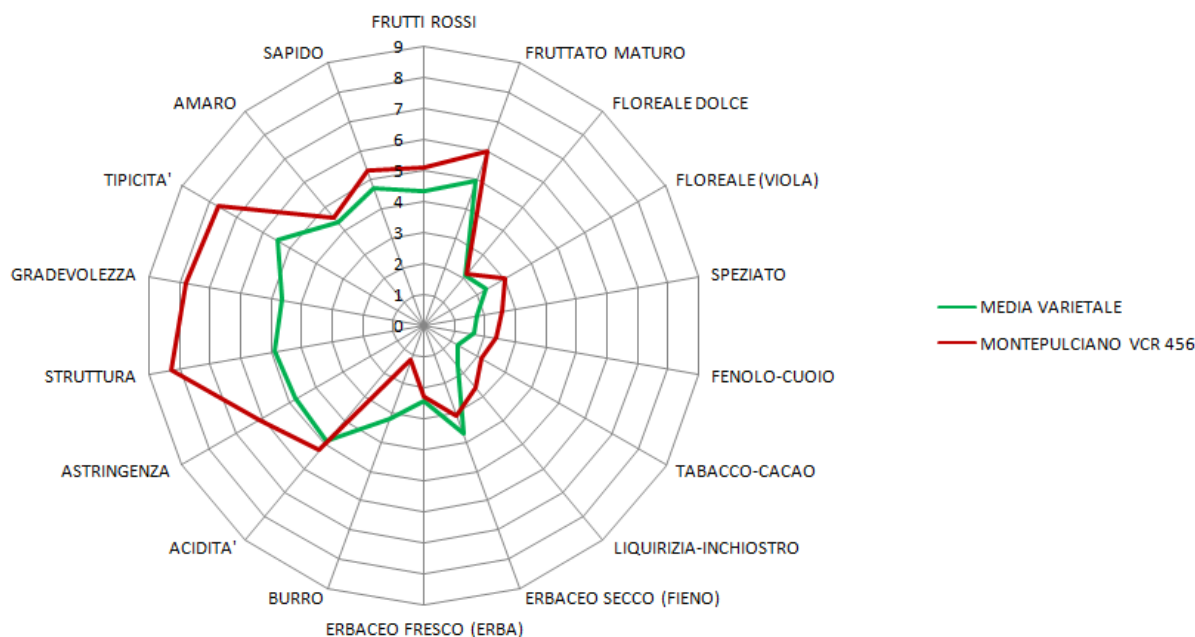
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	4,74
Numero grappoli/ceppo	17,5
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	2,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	5,15

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,67
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	4,98
	Ac. Malico (g/l)	1,92
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	665 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.665 (*)

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini di ottima struttura, fruttati-speziati e ricchi in polifenoli. Al gusto-olfatto risultano preminenti i caratteri di struttura e sapidità che lo rendono adatto all'ottenimento di vini da medio-lungo invecchiamento.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003