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
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
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

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



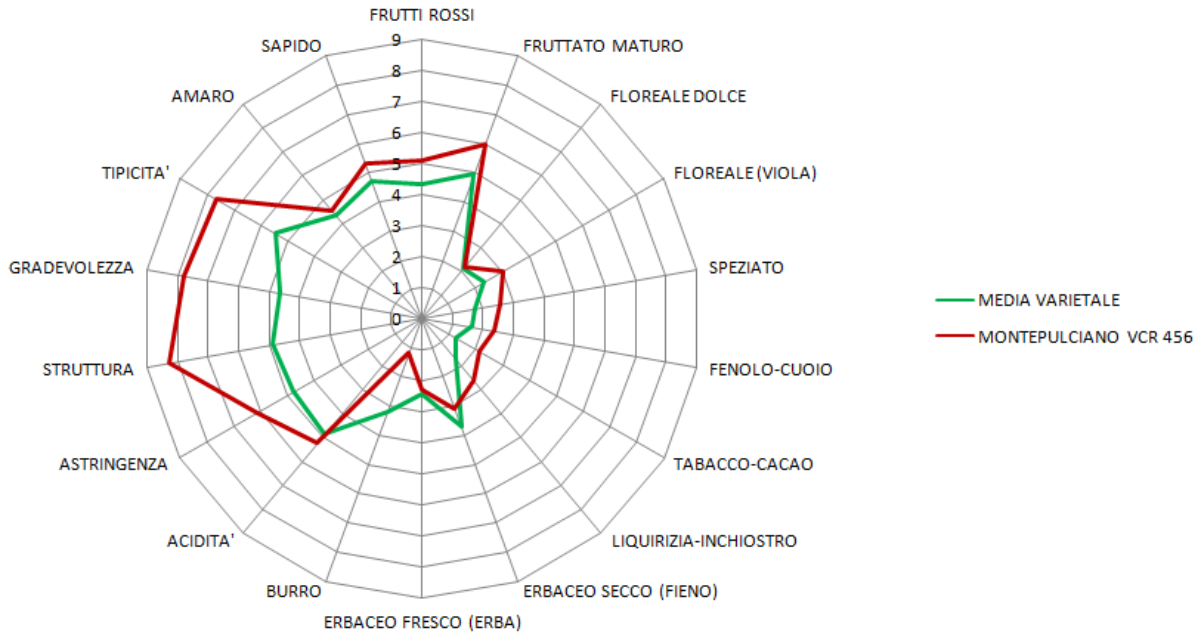
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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