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
Vittorito (AQ)

I-VCR 462

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 buona
- ✓ Produzione media o leggermente superiore
- ✓ Leggera acinellatura dolce



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

IL GRAPPOLO

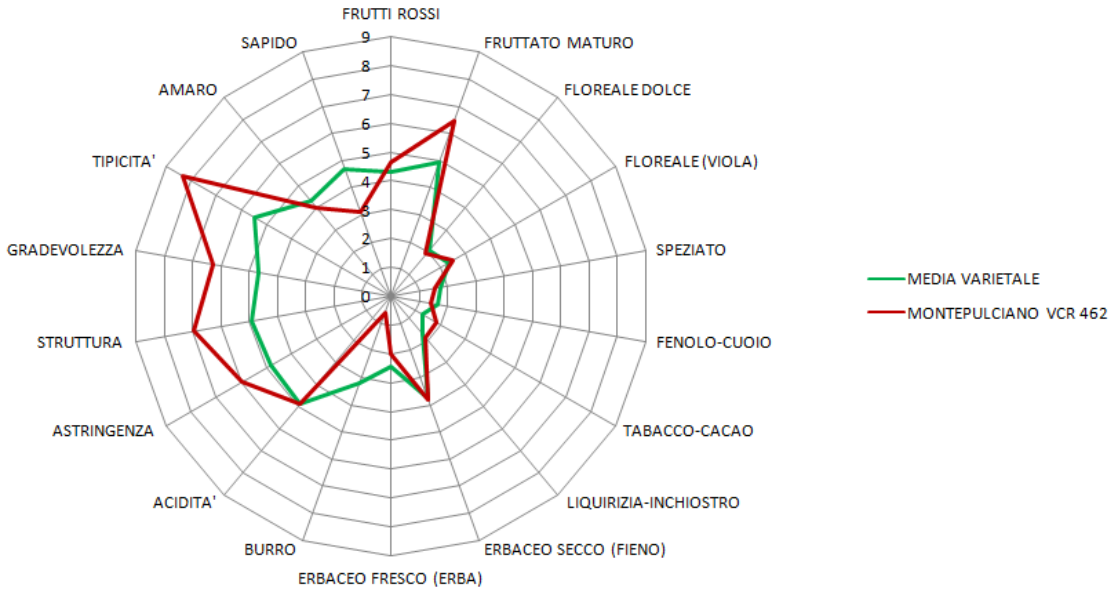
- Grappolo piccolo, piramidale, munito di corte ali, da semicompatto a semispargolo
- Acino meno che medio, tendente all'ovoidale, a buccia molto colorata e consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,17
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	4,70
Numero grappoli/ceppo	17,7
Peso medio grappolo (g)	266
Peso medio acino (g)	2,60
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	5,22

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,07
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	7,17
	Ac. Tartarico (g/l)	4,63
	Ac. Malico (g/l)	1,92
VINO	Antociani totali (mg/l)	638 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.785 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di buon contenuto di antociani e polifenoli, tipici. Al gusto-olfatto prevalgono le note fruttate, supportate da una buona struttura e dall'eleganza e morbidezza dei tannini, che rendono il biotipo adatto all'ottenimento di vini da medio-lungo invecchiamento.