

# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:49. 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

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
Invaiaura	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 CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,17
Oidio	0,83

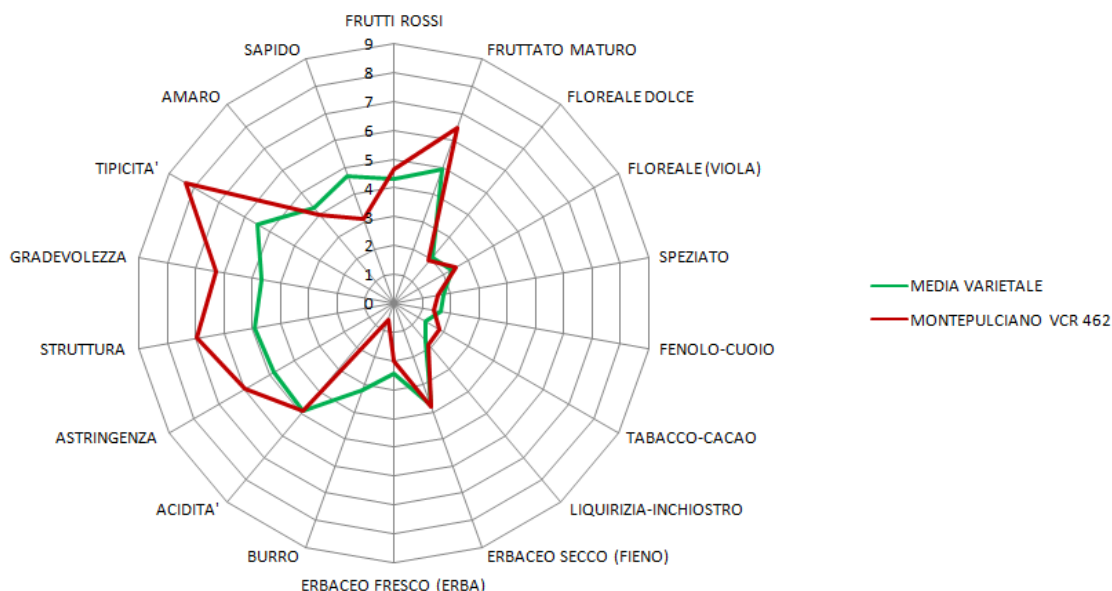
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

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**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.