MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:21. 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)

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

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





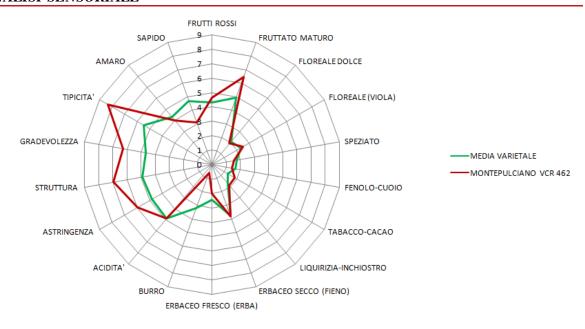
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,07
9	рН	3,33
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,17
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	4,63
	Ac. Malico (g/l)	1,92
VINO	Antociani totali (mg/l)	638 (*)
A	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.

