MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:54. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-AMPELOS TEA 21



Costitutore
- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine
Pratola Peligna (AQ)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Vacri (CH)
Forma di allevamento	Tendone
Densità di impianto (ceppi/ha)	1600
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori (*)
- ✓ Tardivo (*)
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione minore (*)

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



IL GRAPPOLO

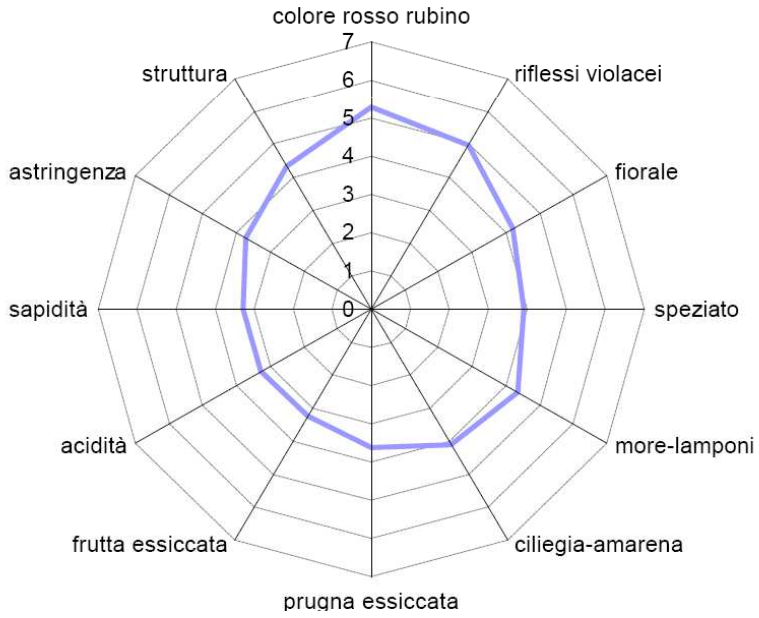
- Grappolo medio, mediamente spargolo, cilindrico con un' ala evidente
- Acino medio con buccia consistente e pruinosa

(*) Rispetto al clone di riferimento I-AP-MP 1

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	6,56
Peso medio grappolo (g)	189,92
Peso medio acino (g)	1,95

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE 2004	CLONE 2005
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,3	21,6
MOSTO	pH	3,39	3,25
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,09	6,46
MOSTO	Ac. Tartarico (g/l)	4,40	4,39
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	1,15	1,90
VINO	Antociani totali (mg/l)	638	530
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	2.040	1.634

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino abbastanza intenso con medio-alti riflessi violacei. Aspetto olfattivo molto intenso, complesso e armonico, con sentori sia fiorali che speziati e fruttati. Al gusto risulta amarognolo, con acidità non molto elevata, media astringenza, abbastanza equilibrato, buona struttura.
Il vino eccelle all'aspetto olfattivo.