

MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 17/06/2026, 01:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-AMPELOS
TEA 21

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 (*)

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



IL GRAPPOLO

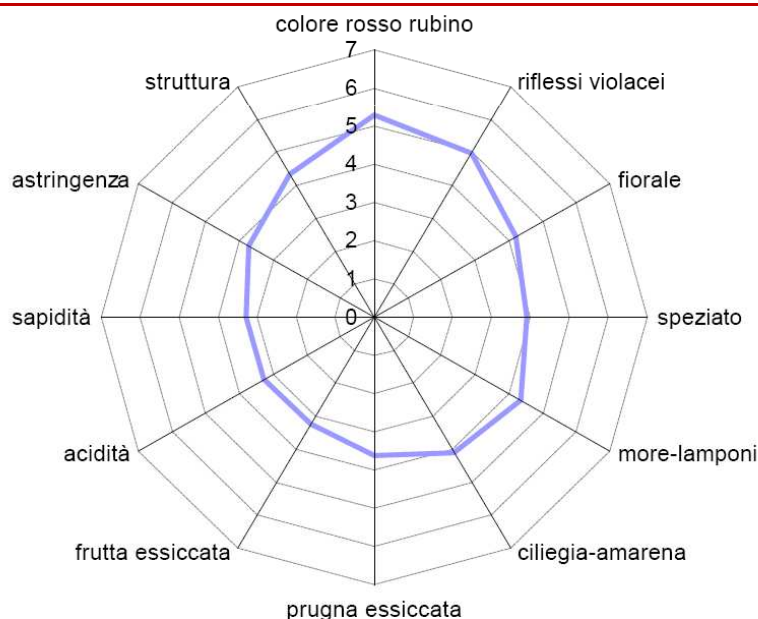
- ✚ Grappolo medio, mediamente spargolo, cilindrico con un'ala evidente
- ✚ Acino medio con buccia consistente e pruinosa

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