# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:20. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 146 del 26/06/2009

#### **Origine**

Santa Maria Imbaro (CH)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Ortona (CH)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Cordone speronato

Densità di impianto (ceppi/ha) 5290

Periodo di osservazione 2004-2006

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>	
Germogliamento	II decade Aprile	
Fioritura	I decade Giugno	
Invaiatura	II decade Agosto	
Maturazione	I decade Ottobre	

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	1,17

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo più che medio, piramidale, munito di ali più o meno evidenti, semicompatto
- Acino medio, a buccia consistente e fortemente colorata

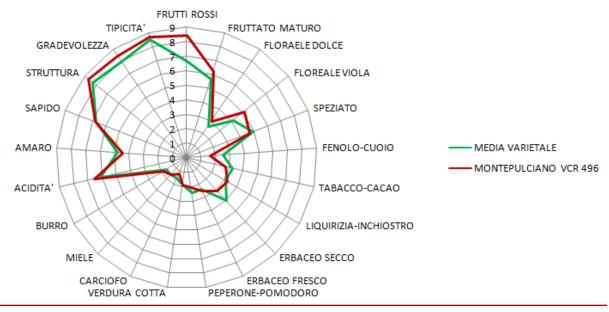




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	3,03
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	277
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	4,66

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,28
2	рН	3,20
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,46
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,44
	Ac. Malico (g/l)	1,74
VINO	Antociani totali (mg/l)	1.040 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.598 (*)

## ANALISI SENSORIALE



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà un vino di colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, profumi vinosi con fragranze caratteristiche di frutti rossi, di buona struttura, di sapore asciutto, morbido, sapido, leggermente tannico, adatto al medio-prolungato invecchiamento.

<sup>(\*)</sup> Dati medi relativi al biennio 2004-2005

