

# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 05:37. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I-VCR 496

## 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	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	1,17
Oidio	1,17

## IL GRAPPOLO

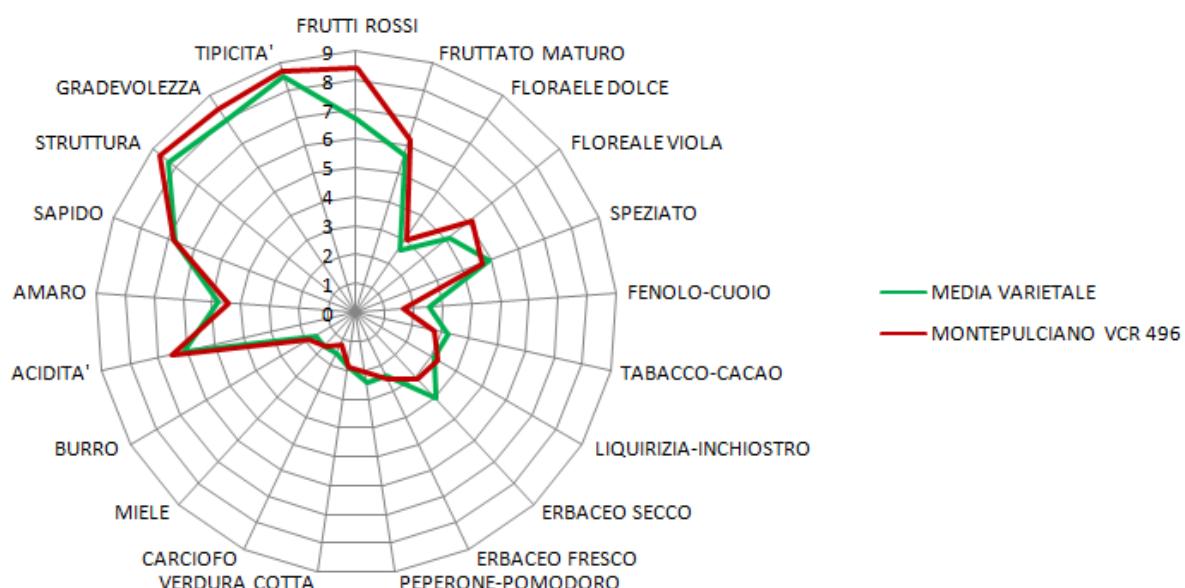
- ❖ Grappolo più che medio, piramidale, munito di ali più o meno evidenti, semicompatto
- ❖ Acino medio, a buccia consistente e fortemente colorata



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,28
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,46
	Ac. Tartarico (g/l)	5,44
	Ac. Malico (g/l)	1,74
<b>VINO</b>	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, saporito, leggermente tannico, adatto al medio-prolungato invecchiamento.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005