MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,17
Oidio	1,17



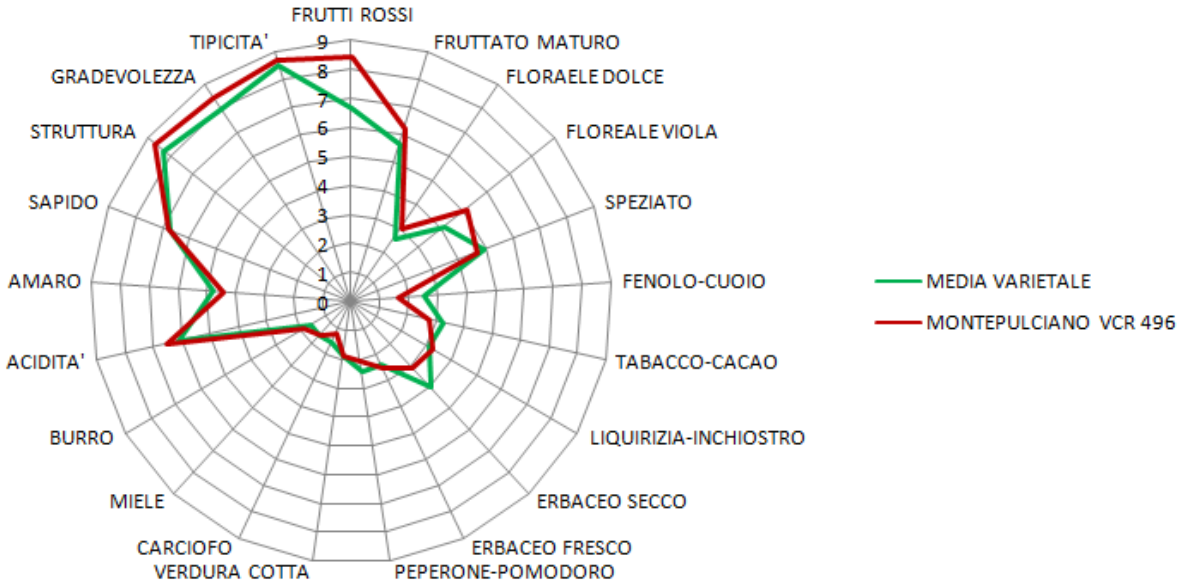
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
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.

(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005