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 498

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ 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	1,00
Oidio	1,33



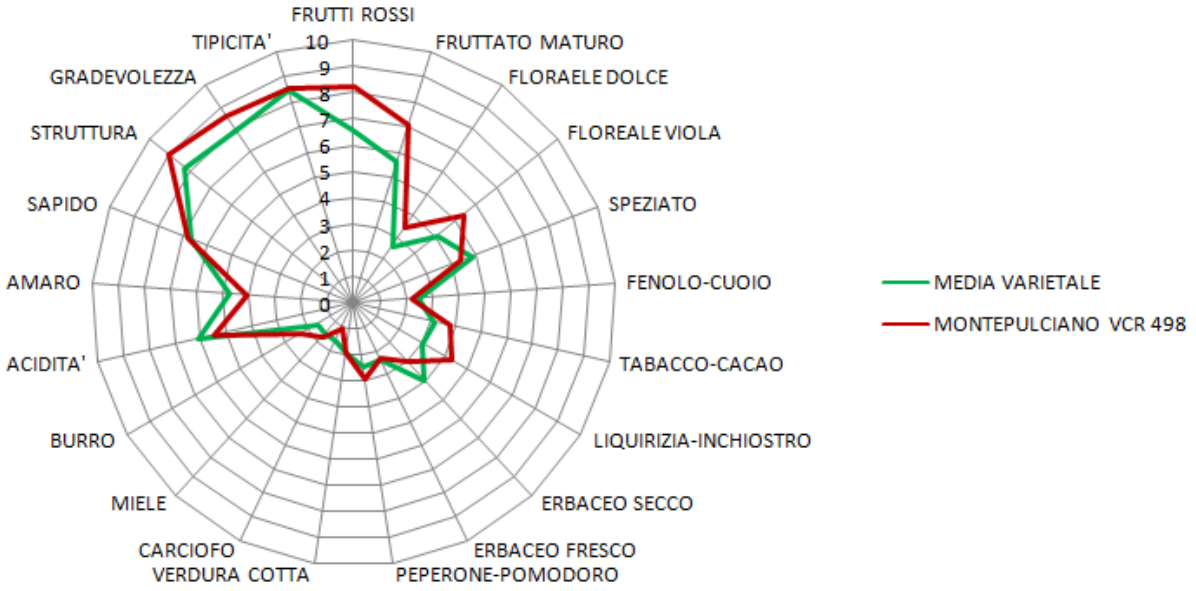
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	2,83
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	252
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	620
Indice di Ravaz	4,56

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,69
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	6,88
	Ac. Tartarico (g/l)	5,41
	Ac. Malico (g/l)	1,69
VINO	Antociani totali (mg/l)	1.315 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.734 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, di profumo caratteristico, vinoso, di sapore fruttato, tannico, non acido, di buon corpo, vellutato, alcolico. Biotipo adatto a dare vini da invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005