

# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 05:40. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo-Abruzzo. (Ref. M. odoardi – A. Iezzi)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Villamagna (CH)

I-UBA-RA MP 33

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | Casacanditella (CH) ; Vittorito (AQ)      |
| Forma di allevamento           | Controspalliera potata a Guyot bilaterale |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2666                                      |
| Periodo di osservazione        | 2003-2007                                 |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso inferiore e più spargolo

✓ **Acino** di peso leggermente inferiore

✓ Vigoria media

✓ Fertilità medio-elevata

✓ Produttività media

## IL GRAPPOLO

✿ Grappolo medio, forma conico-piramidale, spesso alato, spargolo; peduncolo corto-medio, di colore verde

✿ Acino con epicarpo di colore blu-nero, mediamente pruinoso, di media grandezza, forma ellittico-corta o rotonda



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

|         |           |
|---------|-----------|
| Botrite | Inferiore |
| Oidio   | Media     |

| <b><i>FASE FENOLOGICA</i></b> | <b><i>EPOCA</i></b>               |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Germogliamento                | Media (II decade Aprile)          |
| Fioritura                     | Media (I decade Giugno)           |
| Invaiaitura                   | Medio-tardiva (II decade Agosto)  |
| Maturazione                   | Medio-precocce (I decade Ottobre) |

| <b><i>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | 1,53                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 6,61                |
| Numero grappoli/ceppo                        | 27,54               |
| Peso medio grappolo (g)                      | 240,00              |
| Peso medio acino (g)                         | 2,21                |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | 930                 |
| Indice di Ravaz                              | 7,10                |

|              | <b><i>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|--------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                      | 21,80               |
|              | pH                                     | 3,30                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 7,15                |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | 7,21                |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | 1,93                |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)                | 572,19              |
|              | Polifenoli totali (mg/l)               | 1.568,14            |

### ***ANALISI SENSORIALE***



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vini alcolici, con valore dell'estratto netto elevato (28,5 g/l); la dotazione polifenolica non è particolarmente elevata, ma ottimo è il contenuto antocianico. I vini all'analisi sensoriale hanno evidenziato colore rosso con riflessi violacei intensi; all'olfatto, sono stati apprezzati maggiori sentori di viola, amarena e bacche (frutti rossi), medi di drupe e speziato, meno intensi di liquirizia e vegetale fresco; il gusto è di media intensità per l'acidità, la sapidità, l'astringenza; buona la struttura; medio-buona la persistenza.

Il vino si degusta bene giovane e si presta al medio affinamento.