

# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 01/05/2026, 09:41. 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

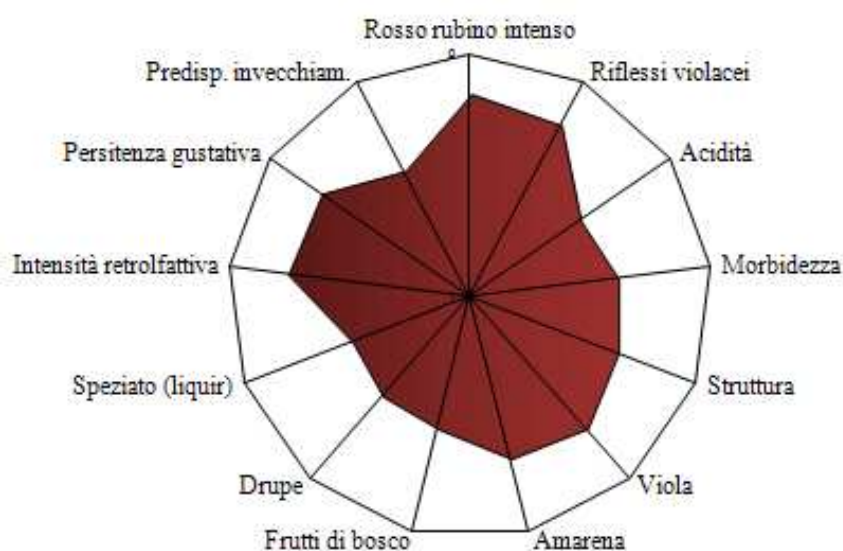
Botrite	Inferiore
Oidio	Media

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

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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<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.