MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-UBA-RA MP 33



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)

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

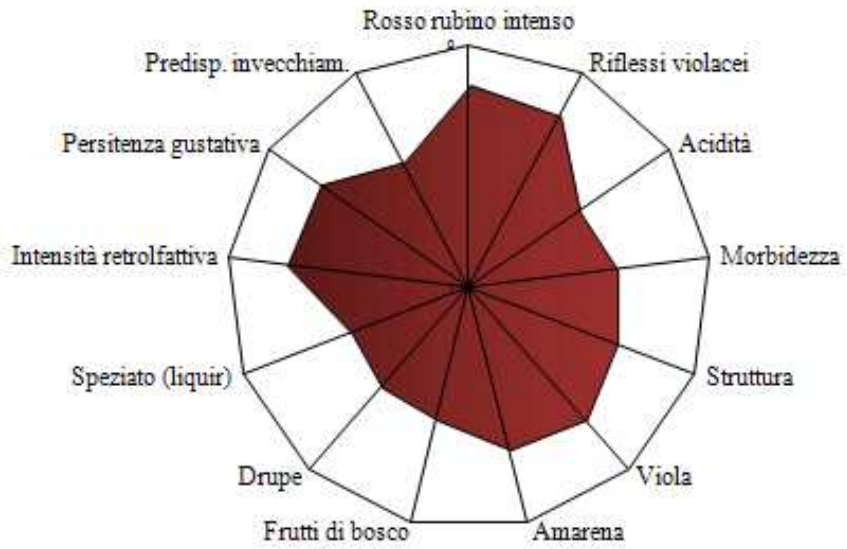
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Inferiore
Oidio	Media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media (II decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Medio-tardiva (II decade Agosto)
Maturazione	Medio-precoce (I decade Ottobre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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.