MONTEPULCIANO N.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine
Ancona (AN)

I-VCR 419

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ortona (CH)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3200
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria e fertilità media
- ✓ Produttività buona
- ✓ Ottima la concentrazione di zuccheri nel mosto e la dotazione di antociani

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	1,67



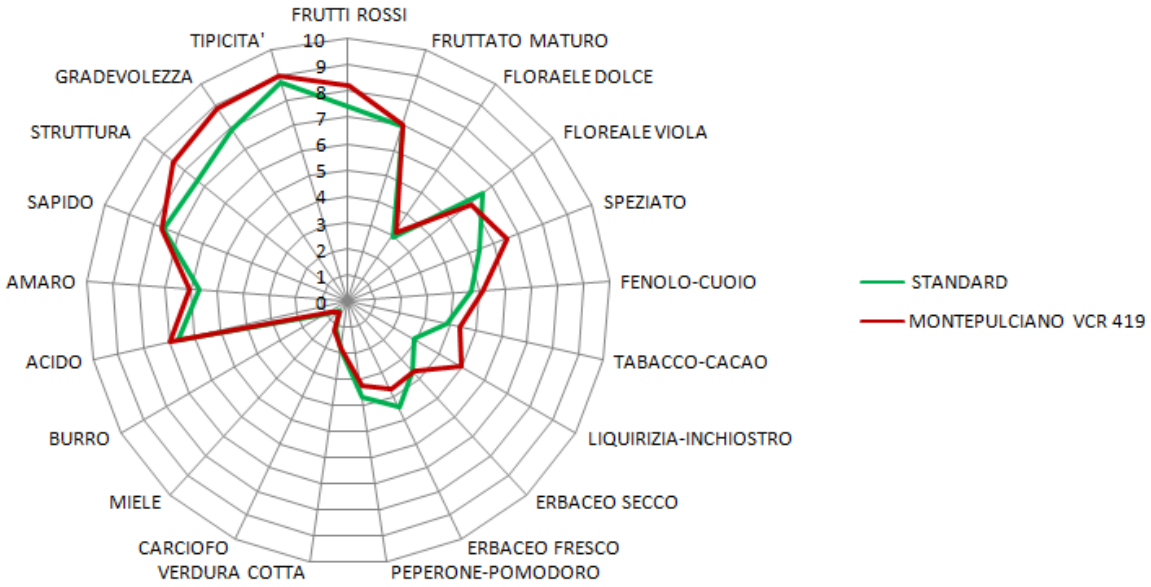
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, semi-spargolo, con due o più ali sviluppate
- Acino medio-grosso, leggermente ovoide, con buccia consistente di colore blu-nero, pruinosa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	4,18
Numero grappoli/ceppo	15,5
Peso medio grappolo (g)	269
Peso medio acino (g)	2,30
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	4,65

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,43
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	6,87
	Ac. Tartarico (g/l)	5,91
	Ac. Malico (g/l)	2,75
VINO	Antociani totali (mg/l)	1.556 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.950 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di color rosso rubino intenso dai riflessi violacei, di ottima struttura, sapido e asciutto, con tannini importanti ma morbidi; all'esame sensoriale sono risultati preminenti gli aromi fruttati di mora e mirtilli accompagnati da note speziate.
Adatto al medio-lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2006-20087