

MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 05:39. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli Ampelos

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Riviera del Conero (AN)

I-Ampelos CNT 12

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Frisa (CH)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2006-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Buona tolleranza delle gelate primaverili

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	-
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

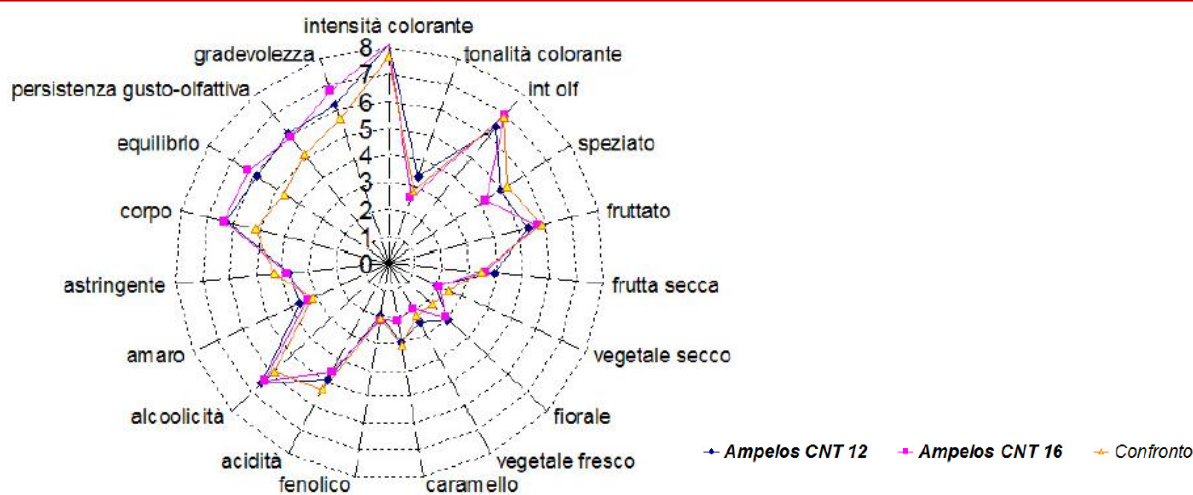
- ✿ Grappolo medio, conico, mediamente compatto, alato (spesso una sola ala)
- ✿ Acino medio, ellissoidale largo; buccia spessa, molto pruinosa, di colore blu-nero



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	6,13
Numero grappoli/ceppo	26,7
Peso medio grappolo (g)	229
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.070
Indice di Ravaz	5,7

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i> (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,75
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	5,63
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona intensità colorante con tonalità leggermente violacee; intensità olfattiva media, caratterizzata da note floreali, di frutta secca e vegetali, meno evidenti i sentori fruttati e di vegetale secco.

Al gusto presenta bassa acidità, alcolicità elevata e amaro abbastanza alto; Corpo buono come anche l'equilibrio e la persistenza, alta la qualità delle componenti polifenoliche, bassa astringenza, buona gradevolezza complessiva. Il clone è adatto per produzioni di minore affinamento e/o di pronta beva.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010