

# 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
Invaiatura	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, ellissoide largo; buccia spessa, molto pruinosa, di colore blu-nero



## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

### CLONE

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

## PARAMETRI ENOCHIMICI

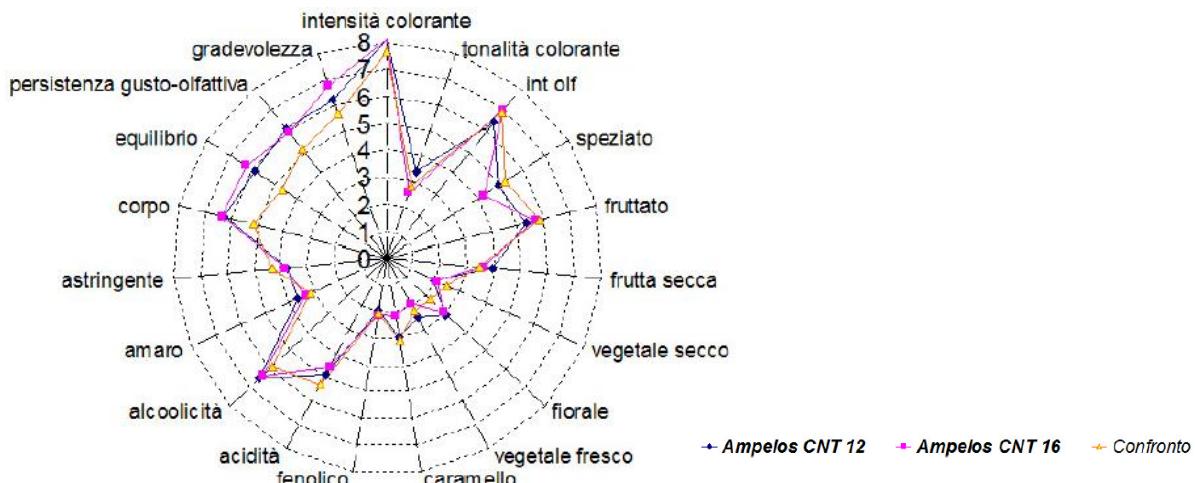
### CLONE (\*)

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,75
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	5,63
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-

VINO	Polifenoli totali (mg/l)	-
	Antociani 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