# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:28. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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)

#### 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

- ✓ **Grappolo** di peso medio decisamente inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Buona tolleranza delle gelate primaverili
- ✓ Leggermente precoce (fasi fenologiche anticipate di 2-3 giorni)

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

# IL GRAPPOLO

- Grappolo medio corto, conico, mediamente compatto, alato (spesso 2 ali)
- Acino medio, ellissoidale largo; buccia spessa, pruinosa, di colore blu-nero



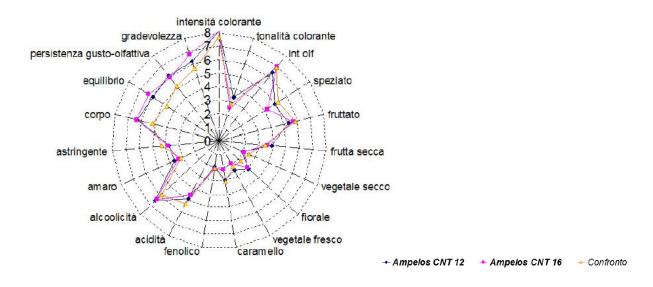
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	-
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	6,04
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	215
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.200
Indice di Ravaz	5,1

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,15
<u> </u>	pН	3,6
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,53
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Polifenoli totali (mg/l)	-

# ANALISI SENSORIALE



(\*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010



# DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di elevata intensità colorante con tonalità spiccatamente violacee; intensità olfattiva ottima, con buona componente floreale, di frutta secca e fenolica, meno intense, invece, le note speziate, di caramello e di vegetale secco.

Al gusto presenta bassa acidità ed elevata alcolicità, ottima la percezione del livello di maturazione dei polifenoli, corpo eccezionale, scarsa persistenza, equilibrio elevato e gradevolezza complessiva ottima.

Il clone è adatto per la produzione di vini da struttura ed affinamento.

