MONTEPULCIANO N.

I-Ampelos CNT 16

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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)

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	*Epoca*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



Il Grappolo

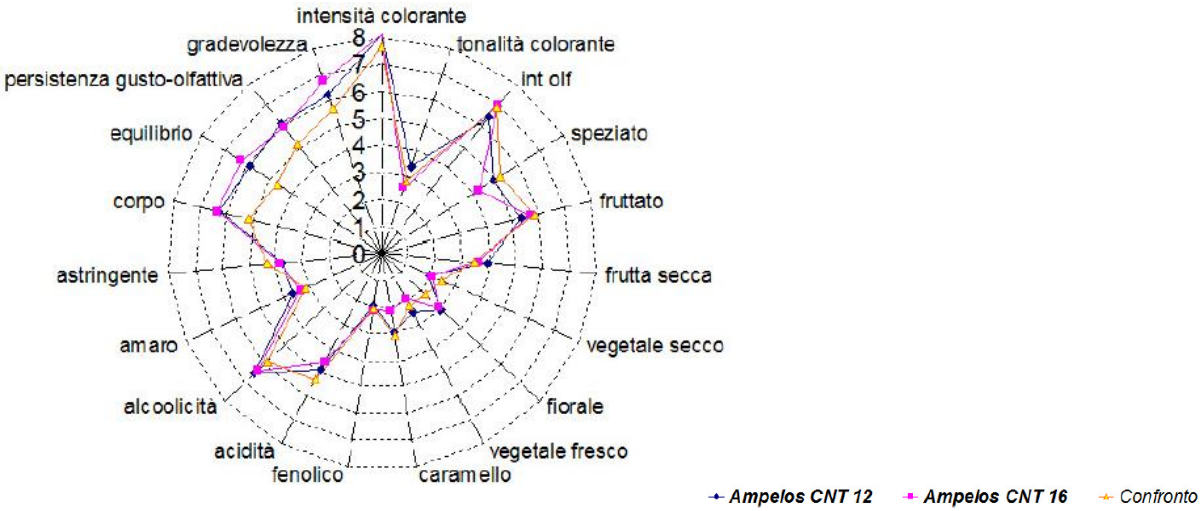
- Grappolo medio corto, conico, mediamente compatto, alato (spesso 2 ali)
- Acino medio, ellissoidale largo; buccia spessa, pruinosa, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	-
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,15
	pH	3,6
	Acidità totale (g/l)	5,53
	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.