

# MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 01/05/2026, 09:43. 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 16

## 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)

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	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

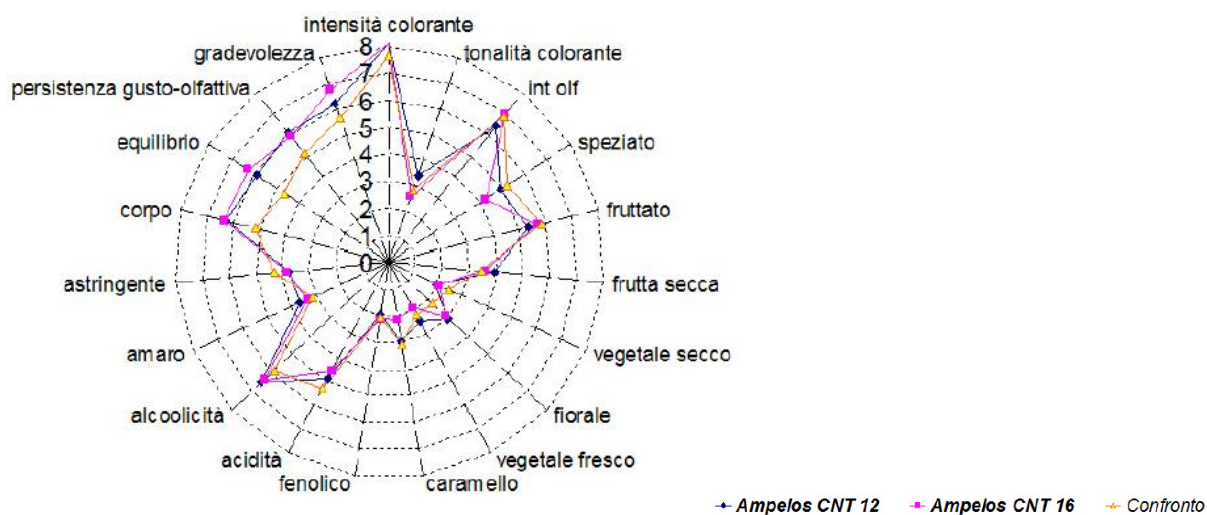
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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 (\*)

	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.