MONTEPULCIANO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 155 del 05/07/2016

Origine
Individuato nel 2001 nel comune di Tollo (CH)

I-VITIS 19

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Azienda Agricola ‘‘Vallereale’’, Loc. San Callisto (PE)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	6250, con sesto 2 x 0,8 m
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Inferiori
✓ Produttività	Alta

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-tardivo
Fioritura	Medio-tardivo
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva
Filloptosi	Media

IL GRAPPOLO



Grappolo è di grandezza media o medio-grande, da semi-spargolo a semi compatto. Piramidale, alato, raramente conico, rachide verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso. Peduncolo corto, grosso e semi-legnoso.

Acino è di grandezza media/medio piccola, sub-ovale od ovale, sezione trasversale regolare, circolare, buccia nero-violacea, pruinosa, consistente e quasi coriacea. Pedicello di media lunghezza e grossezza, verde, pennello grosso e corto. Separazione dell’acino dal pedicello difficile.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite e Peronospora	Maggior resistenza, rispetto all'Oidio
Oidio	Sensibile

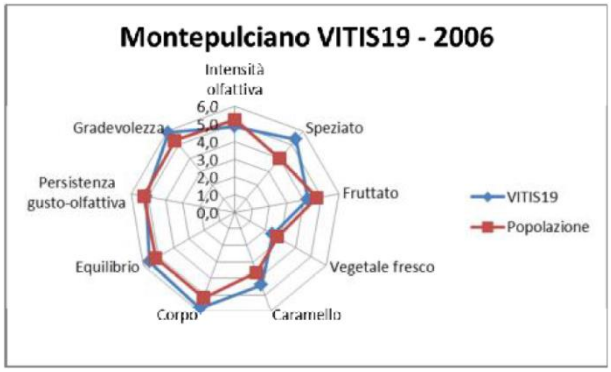
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,1
Produzione per ceppo (Kg)	2,03
Numero grappoli/ceppo	9,3
Peso medio grappolo (g)	219
Peso medio acino (g)	1,25

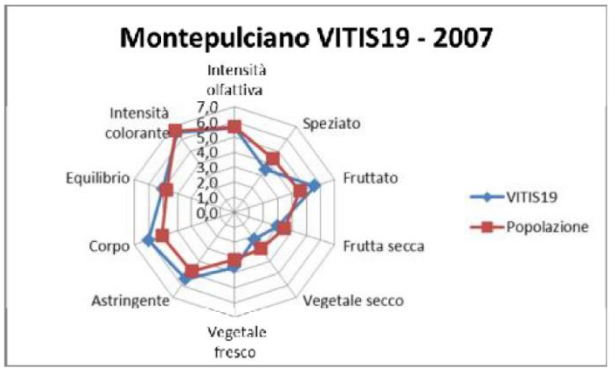
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	22,8
	pH	3,32
	Acidità titolabile (g/l)	5,5
	Ac. Tartarico (g/l)	3,64
	Ac. Malico (g/l)	1,57
VINO (**)	Antociani totali (mg/l)	411,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1837

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nell'annata 2006 il vino ottenuto da questo clone presenta una buona intensità colorante ed olfattiva dove spiccano le note speziate e caramellate. I descrittori freschi, fruttati e vegetali ripercorrono la media di popolazione. Buono il corpo e l'equilibrio, con spiccata gradevolezza alla beva. E' da ritenersi un ottimo rappresentante varietale.

Nel 2007 il vino ottenuto non si discosta dai descrittori medi della popolazione studiata, evidenziando notevoli note fruttate, con un impatto di bocca caratterizzato da corpo ed equilibrio. Ricordiamo la grande versatilità di questo clone adatto alle produzioni con rese importanti per vini semplici e di beva facile, nonché all'ottenimento di uve ricche per vini strutturati e di categoria superiore.





(*) Dati medi del triennio 2006-2008 (**) Dati medi del biennio 2006-2007