MONTEPULCIANO N.

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



Costitutore
DiSaa (ex DIPROVE), Dip. Di Sc. Agrarie ed Ambientali, produzioni, territorio agroenergia, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.

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

Origine
Individuato nel 2001 nel comune di Capestrano (AQ).

I-UNIMI 10

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	Di poco inferiore alla media
✓ Produttività	

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



IL GRAPPOLO

Grappolo è di grandezza media, mediamente compatto, raramente alato. Ha rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso. Il peduncolo è corto, grosso e semilegnoso.

Acino ha dimensioni medio grandi, sub-ovale od ovale, con sezione trasversale regolare, circolare, buccia di color nero-violaceo, pruinosa, consistente e quasi coriacea. Il pedicello è di media lunghezza e grossezza, di color verde, pennello grosso e corto. La separazione dell’acino dal pedicello risulta difficile.

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,15
Produzione per ceppo (Kg)	1,79
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	184
Peso medio acino (g)	1,5

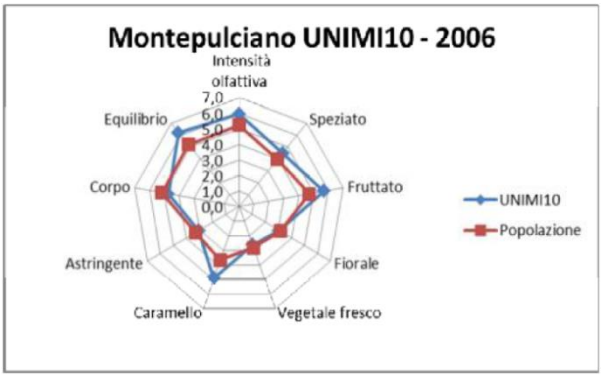
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	21.6
	pH	3.27
	Acidità titolabile (g/l)	5.57
	Ac. Tartarico (g/l)	3.84
	Ac. Malico (g/l)	1.58
VINO (**)	Antociani totali (mg/l)	420,11
	Polifenoli totali (mg/l)	1472,6

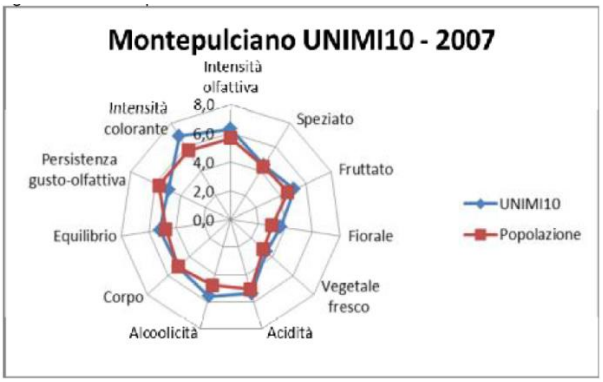
ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone è particolarmente adatto alla produzione di vini leggeri, fruttati e colorati, nonché a vini rosati ottenibili con una raccolta anticipata. Riducendo pesantemente il carico produttivo potrebbe dare anche maggiori concentrazioni adatte a vinificazioni di alto livello qualitativo.

Nel 2006 ha dato un vino caratterizzato dalla buona intensità olfattiva con descrittori complessanti relativi a note speziate, fruttato maturo e caramello. Inferiore alla media dei vini studiati in merito a sentori più freschi. Buona la componente tanninica, corpo discreto, ma grande equilibrio alla degustazione.

Nel 2007, annata decisamente più calda, il clone ha prodotto un vino del tutto sovrapponibile ai vini ottenuti dal resto della popolazione, evidenziando una spiccata ed intensa colorazione. Elevata alcolicità equilibrio apprezzabile.





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