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 Vittorito (AQ).

I-UNIMI 14

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	Buona
Produttività	Non si discosta significativamente dalla media, tuttavia evidenzia una maggior produzione per ceppo per un grappolo leggermente più pesante.

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



IL GRAPPOLO

Grappolo è di grandezza medio-grande, tendenzialmente semi spargolo. Conico raramente alato o piramidale con rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso. Il peduncolo è corto, grosso e semi-legnoso.

Acino è di media grandezza, sub-ovale a sezione trasversale regolare, circolare. La buccia è di color vero-violaceo, pruinosa, consistente e quasi coriacea. Il pedicello è di media lunghezza e grossezza, di color verde, pennello grosso e corto, separazione dell’acino dal pedicello difficile.

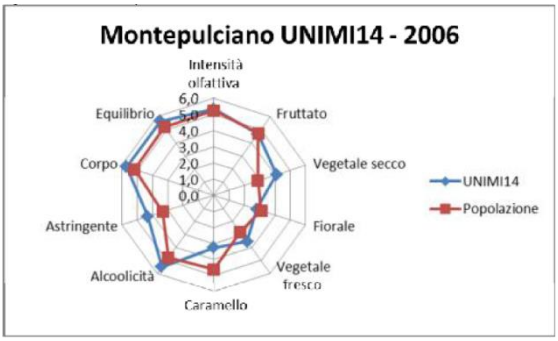
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite e Peronospora	Mostra maggiore resistenza, rispetto all'Oido
Oidio	Sensibile

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,19
Produzione per ceppo (Kg)	1,83
Numero grappoli/ceppo	10,1
Peso medio grappolo (g)	186
Peso medio acino (g)	1,35

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO(*)	Zuccheri (°Brix)	23
	pH	3,33
	Acidità titolabile (g/l)	5,1
	Ac. Tartarico (g/l)	3,78
	Ac. Malico (g/l)	1,73
VINO (**)	Antociani totali (mg/l)	430,5
	Polifenoli totali (mg/kg)	1631

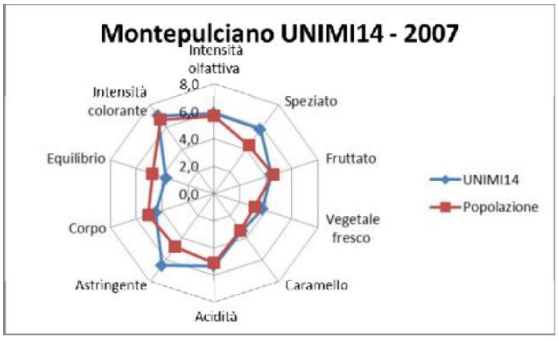
ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nell'annata 2006 il clone presenta una buona intensità olfattiva in cui si riscontrano oltre alle note fruttate, tipiche varietali, evidenti note vegetali, sia fresche che secche. Alla bocca il vino si presenta astringente a denotare la forte componente tannica ceduta in gran parte dai vinaccioli, carattere fortemente espresso da qusto clone**.** Buona l'alcolicità ed il corpo a condizionare un gradevole equilibrio di bocca.



Nell'annata 2007 il clone ha dato un vino decisamente più maturo in cui oltre alle note tipiche varietali si contraddistingue una particolare e complessante speziatura. Prodotto particolarmente astringente, bisognoso per l'origine dei suoi polifenoli, di maturazioni spinte all'ottenimento di vini di elevato spessore. Elevata l'intensità colorante.

Il clone è particolarmente adatto alla produzione di vini a lungo invecchiamento. Nel caso di impiego per prodotti di pronta beva si consigliano strategie enologiche che consentano una limitata estrazione polifenolica dai vinaccioli.



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