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. 8 dell' 11/01/2017

Origine
Tocco da Causaria (PE)

I-Vitis 21

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Arg. «Valle Reale», Popoli, Loc. S. Calisto, Capestrano (AQ).
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato; 110 R.
Densità e Sesto di impianto	6250 (ceppi/ha); 2 x 0,8 m
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria
- ✓ Fertilità Buona
- ✓ Produttività Media



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

IL GRAPPOLO

- Grappolo di grandezza media o medio-grande, da semi-spargolo a semi-compatto. Conico, raramente alato, rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso, peduncolo corto, grosso e semi-legnoso.
- Acino di grandezza medio-piccola, sub-ovale od ovale, sezione trasversale regolare, circolare, buccia di color nero-violaceo, pruinosa, consistente e quasi coriacea; pedicello di media lunghezza e grossezza, di color verde, pennello grosso e corto, separazione dell'acino dal pedicello, difficile. Vinaccioli da 1 a 3, di media grandezza, forma e becco regolari, calaza rotondeggiante.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Alta

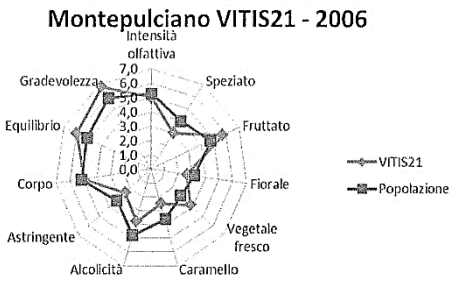
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,29
Fertilità potenziale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	1,88
Numero grappoli/ceppo	11,44
Peso medio grappolo (g)	172
Peso medio acino (g)	1,44

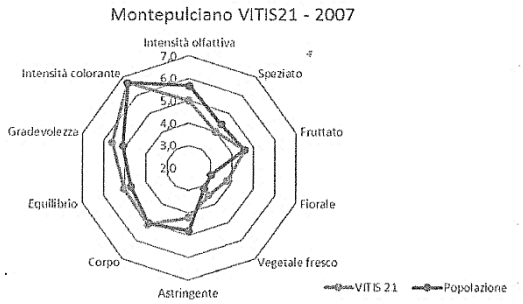
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	22,3
	pH	3,3
	Acidità titolabile (g/l)	5,48
	Antociani totali (mg/kg)	1204
	Polifenoli totali (mg/kg)	2873
VINO (**)	Antociani totali (mg/l)	343
	pH	3,3
	Titolo alcolometrico volumico effettivo (% vol)	12,35
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,9
	Ac. Tartarico (g/l)	2,74
	Ac. Malico (g/l)	< 0,2
	Polifenoli totali (mg/l)	1406

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Nell'annata 2006, tale clone presenta una buona intensità nei descrittori fruttati e nei vegetali freschi a riconferma delle potenzialità nella produzione di vini d'annata. Limitate le astringenze, buono il corpo e di conseguenza alto l'equilibrio ed il livello di gradimento. Spiccata gradevolezza alla beva.

Nel 2007 riconferma le sue prestazioni a garanzia di un prodotto fresco e fruttato. Buona la bocca con un corpo non trascurabile, di buona fattura e morbidezza.





(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio – 2006/2007