

# MONTONICO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 03/06/2023, 04:16. CREA/SNCV ©2011-2023.



Università degli Studi di Bari - DiBCA – Dipartim.di  
Biologia Chimica Agro-Forestale ed Ambientale;  
Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in  
Abruzzo

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 19 del 24/01/2003

**Origine**  
Cermignano (TE)

I-UBA-RA MT 32

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Spalliera con potatura a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2666
Periodo di osservazione	1998-2003

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produttività buona

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	13
Oidio	8

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grosso, lungo, cilindrico, compatto, con peduncolo medio, a volte presenta un'ala piccola
- ✿ Acino medio-grande, rotondo, con buccia di colore verde-giallo tendente all'ambrato

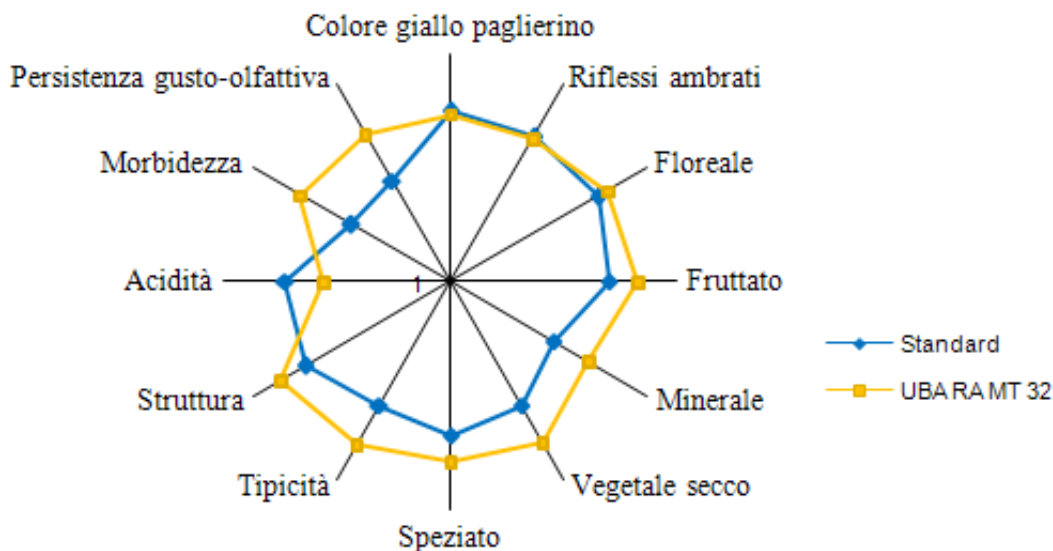


<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Tardiva (III decade Aprile)
Fioritura	Tardiva (II decade Giugno)
Invaiatura	Tardiva (III decade Agosto)
Maturazione	Molto tardiva (II decade Ottobre)

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	0,91
Produzione per ceppo (Kg)	6,01
Numero grappoli/ceppo	13,34
Peso medio grappolo (g)	450
Peso medio acino (g)	3,42
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	7,51

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,50
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,93
	Ac. Tartarico (g/l)	5,05
	Ac. Malico (g/l)	2,02

## ***ANALISI SENSORIALE***



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Con discreta produttività, le caratteristiche enologiche del clone sono piuttosto buone. I vini sono di colore giallo paglierino, sovente con riflessi ambrati, caratterizzati da buon estratto e da buona dotazione polifenolica.

L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali, fruttati e di vegetale secco. Al gusto i vini si presentano mediamente strutturati, armonici e persistenti, debolmente amari.

Lo studio condotto negli anni ha evidenziato che il vino Montonico migliora notevolmente nella seconda annata di produzione.

Le buone e particolari caratteristiche di base hanno consentito di verificare, anche al di fuori dell'attività di selezione, l'utilizzo delle uve di Montonico per la produzione di ottimo vino spumante.