MONTONICO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 14/11/2026, 19:00. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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 (%)	CLONE
Botrite	13
Oidio	8



IL GRAPPOLO

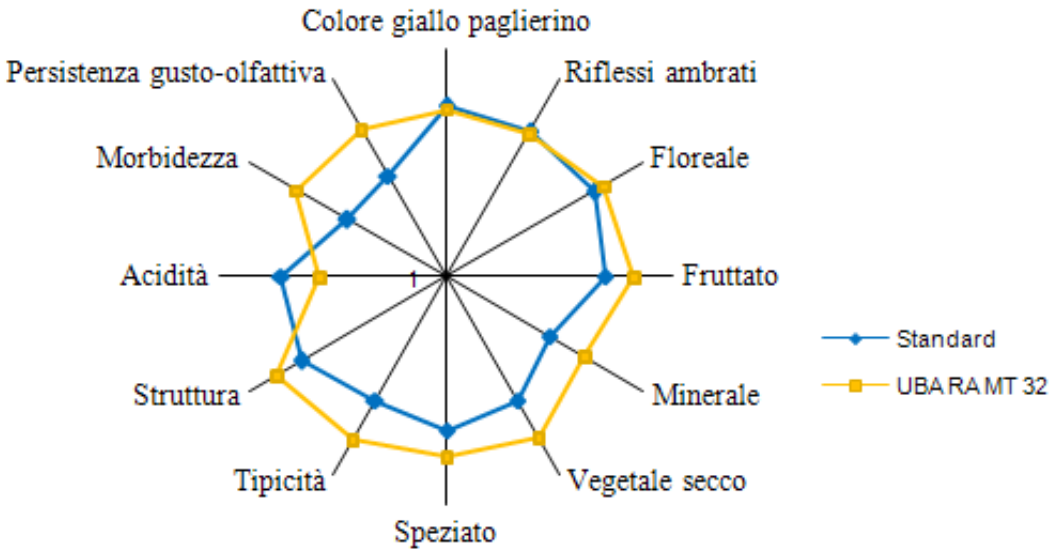
- Grappolo grosso, lungo, cilindrico, compatto, con peduncolo medio, a volte presenta un’ala piccola
- Acino medio-grande, rotondo, con buccia di colore verde-giallo tendente all’ambrato

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardiva (III decade Aprile)
Fioritura	Tardiva (II decade Giugno)
Invaiatura	Tardiva (III decade Agosto)
Maturazione	Molto tardiva (II decade Ottobre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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 fiorali, 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.