

MONTONICO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine

Martina Franca (Ta)

CRSFA – Regione
Puglia C93

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità inferiore rispetto allo standard
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Buona la resistenza agli stress abiotici

IL GRAPPOLO

▣ Grappolo

Grappolo conico o cilindrico, compatto, semplice, o con una-due ali.

Rispetto allo standard di riferimento, il grappolo è più piccolo e corto.



▣ Acino

Acino sferico, a maturità tendente al rosa caratterizzato dalla presenza di pruina e diffuse lentiggi sulla sua superficie. Spesso è evidente il segno dell'ombelico.

Rispetto allo standard di riferimento ha dimensioni e peso medio superiori.

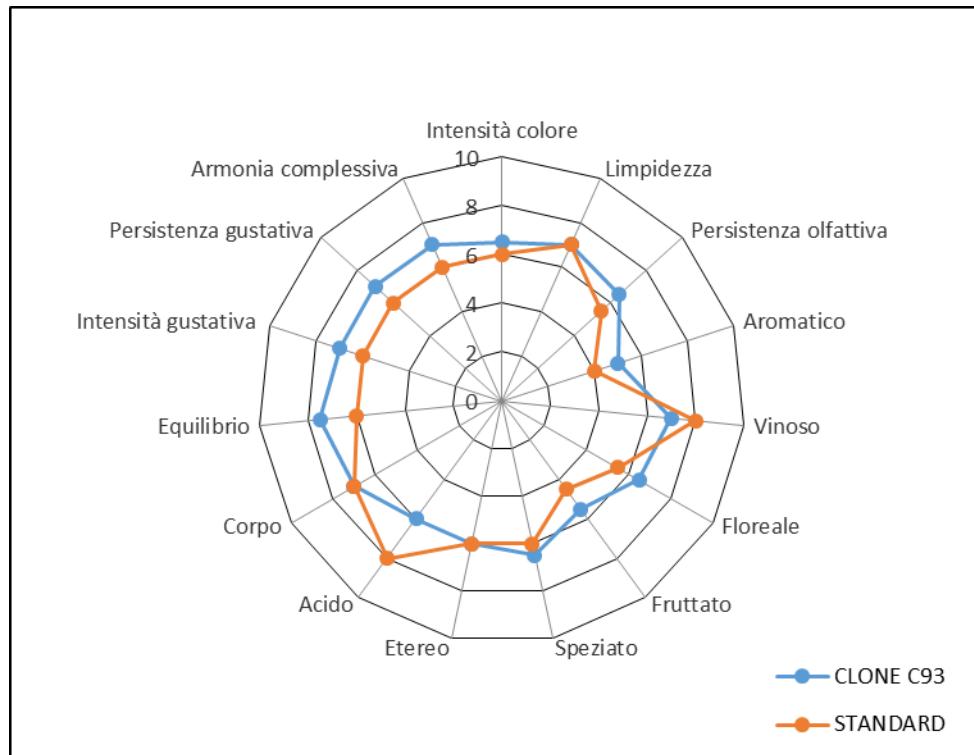
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre- I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,81
Produzione per ceppo (Kg)	5,77
Numero grappoli/ceppo	6,50
Peso medio grappolo (g)	443,60
Peso medio acino (g)	2,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,65
Indice di Ravaz	3,50

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (° Brix)	19,01
pH	3,33
Acidità totale (g/l)	6,43
Ac. Tartarico (g/l)	7,36
Ac. Malico (g/l)	0,50

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino intenso e limpido. Presenta una maggiore complessità aromatica rispetto allo standard di riferimento ed un maggiore equilibrio, con prevalenza di note floreali e speziate. Buon intensità e persistenza gusto-olfattiva. Nel complesso il vino presenta un'armonia complessiva soddisfacente.