MONTONICO B.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:26. CREA/SNCV ©2011-2025.

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 lentiggini sulla sua superficie. Spesso è evidente il segno dell'ombelico.
Rispetto allo standard di riferimento ha dimensioni e peso medio superiori.

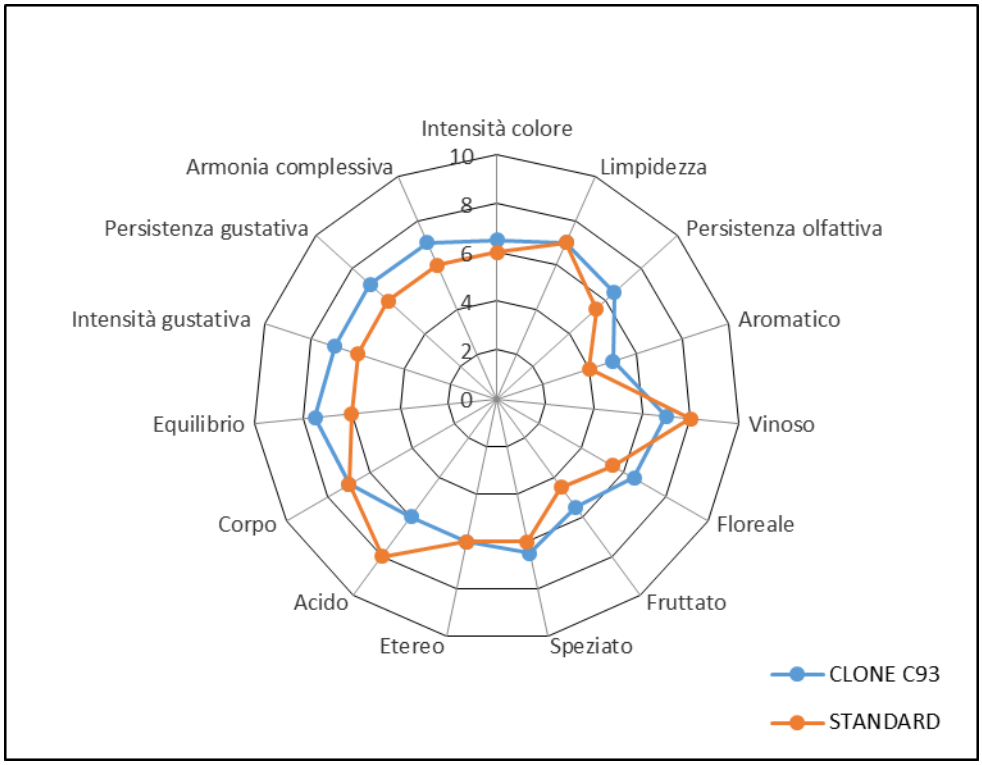
Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre- I decade Ottobre

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*
MOSTO	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.