

# 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.

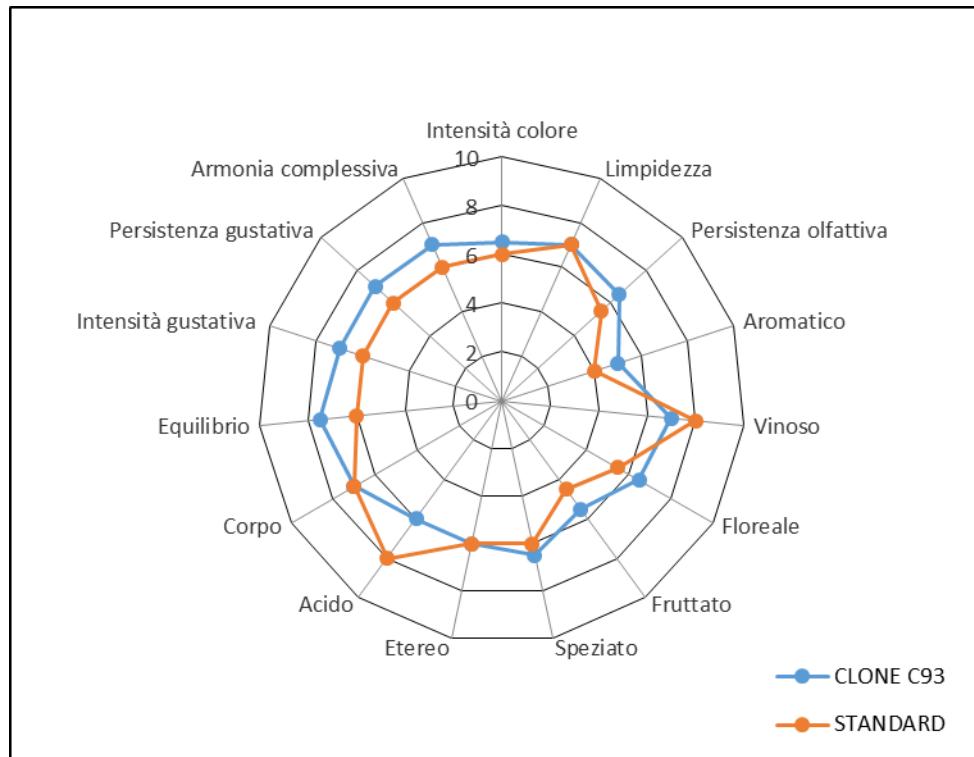
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre- I decade Ottobre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	Media
Oidio	Media

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
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.