

MONTONICO B.

Documento aggiornato al: 16/04/2026, 16:09. 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 lentiggini sulla sua superficie. Spesso è evidente il segno dell'ombelico.

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



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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	Media
Oidio	Media

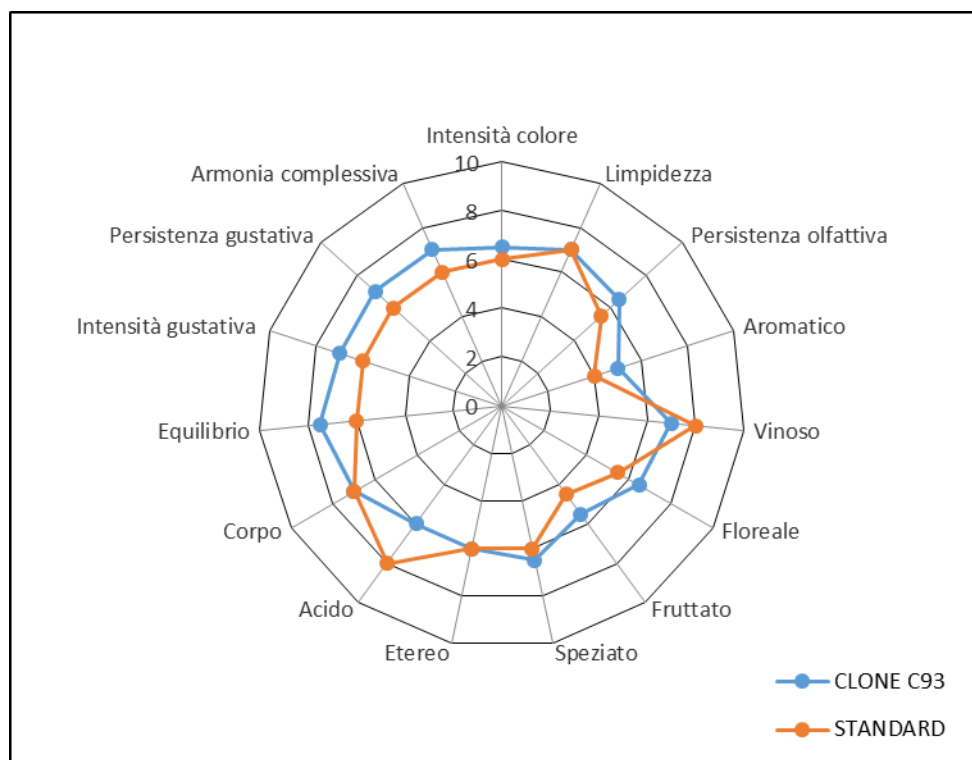
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

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

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

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. Buona intensità e persistenza gusto-olfattiva. Nel complesso il vino presenta un'armonia complessiva soddisfacente.