

MONTÙ B.

Documento aggiornato al: 16/03/2025, 09:56. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Coltura Arboree ed Istituto di Patologia Vegetale

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 273 del 22/11/1994

Origine

Argelato (BO)

I-CAB 14

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | - |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | - |

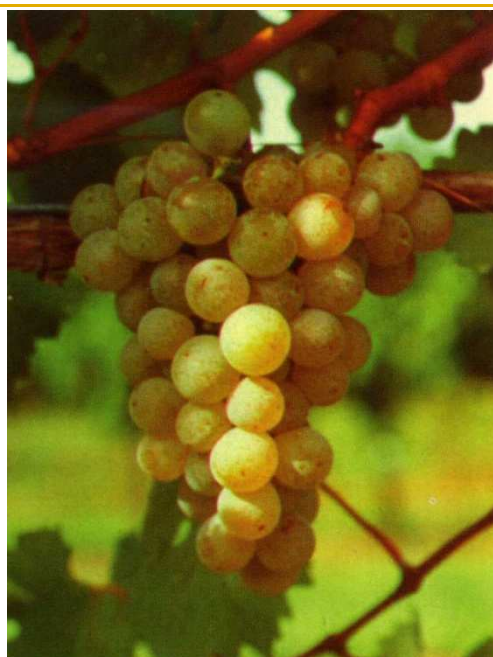
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Fertile anche sulle gemme basali
- ✓ Mediamente sensibile a botrite e marciume acido, tollera l'oidio ed è molto sensibile al ragnetto

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento | - |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | - |

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, piramidale, compatto
- 🍇 Acino medio, sferico, con buccia consistente



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | - |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino generoso, fragranza vinosa, con acidità sostenuta , pieno, con retrogusto leggermente tannico.