

# MONTEPULCIANO N.



## Costitutore

- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

## Origine

Pratola Peligna (AQ)

I-AMPELOS  
TEA 21

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Vacri (CH)
Forma di allevamento	Tendone
Densità di impianto (ceppi/ha)	1600
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori (\*)
- ✓ Tardivo (\*)
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione minore (\*)

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, mediamente spargolo, cilindrico con un' ala evidente
- ✿ Acino medio con buccia consistente e pruinosa

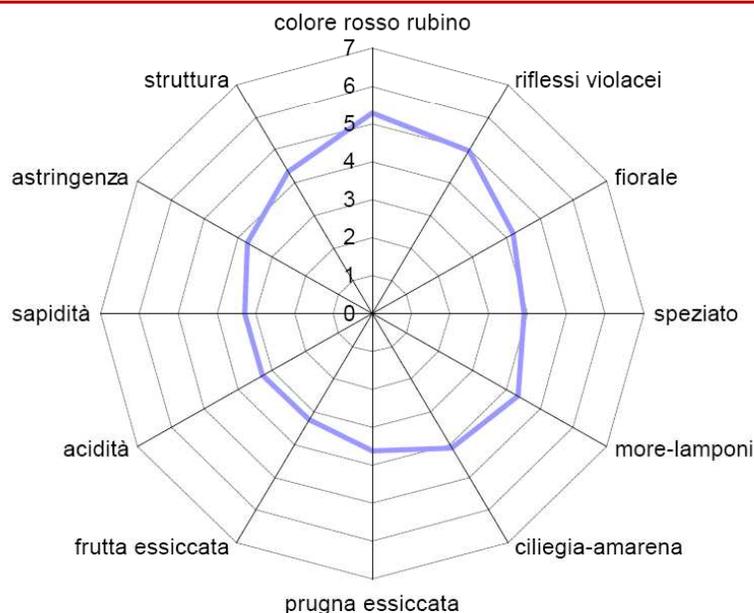


(\*) Rispetto al clone di riferimento I-AP-MP 1

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	6,56
Peso medio grappolo (g)	189,92
Peso medio acino (g)	1,95

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>	
		<b>2004</b>	<b>2005</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,3	21,6
	pH	3,39	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,09	6,46
	Ac. Tartarico (g/l)	4,40	4,39
	Ac. Malico (g/l)	1,15	1,90
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	638	530
	Polifenoli totali (mg/l)	2.040	1.634

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino abbastanza intenso con medio-alti riflessi violacei. Aspetto olfattivo molto intenso, complesso e armonico, con sentori sia floreali che speziati e fruttati. Al gusto risulta amarognolo, con acidità non molto elevata, media astringenza, abbastanza equilibrato, buona struttura.

Il vino eccelle all'aspetto olfattivo.