

# MONTEPULCIANO N.

I-Ampelos CNT 12



## Costitutore

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico;  
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli Ampelos

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

## Origine

Riviera del Conero (AN)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Frisa (CH)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2006-2012

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Buona tolleranza delle gelate primaverili

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	-
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

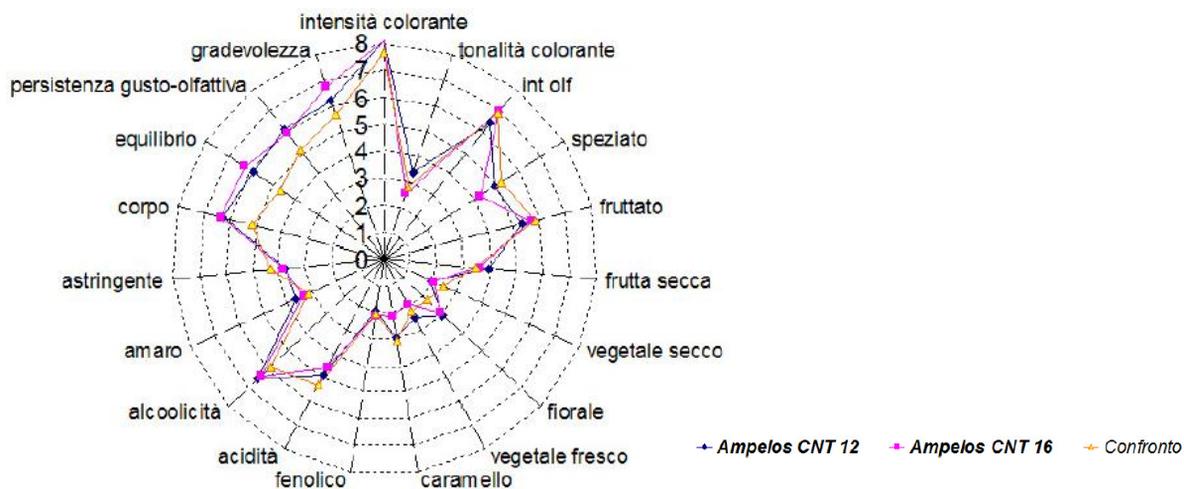
- ✿ Grappolo medio, conico, mediamente compatto, alato (spesso una sola ala)
- ✿ Acino medio, ellissoidale largo; buccia spessa, molto pruinosa, di colore blu-nero



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	6,13
Numero grappoli/ceppo	26,7
Peso medio grappolo (g)	229
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.070
Indice di Ravaz	5,7

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,75
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	5,63
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGAOLETTICA**

Vino di buona intensità colorante con tonalità leggermente violacee; intensità olfattiva media, caratterizzata da note floreali, di frutta secca e vegetali, meno evidenti i sentori fruttati e di vegetale secco.

Al gusto presenta bassa acidità, alcolicità elevata e amaro abbastanza alto; Corpo buono come anche l'equilibrio e la persistenza, alta la qualità delle componenti polifenoliche, bassa astringenza, buona gradevolezza complessiva. Il clone è adatto per produzioni di minore affinamento e/o di pronta beva.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010