

# MONTEPULCIANO N.

I-Ampelos CNT 16



## 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

- ✓ **Grappolo** di peso medio decisamente inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Buona tolleranza delle gelate primaverili
- ✓ Leggermente precoce (fasi fenologiche anticipate di 2-3 giorni)

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio corto, conico, mediamente compatto, alato (spesso 2 ali)
- ✚ Acino medio, ellissoidale largo; buccia spessa, pruinosa, di colore blu-nero



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE**

Botrite	-
Oidio	Media

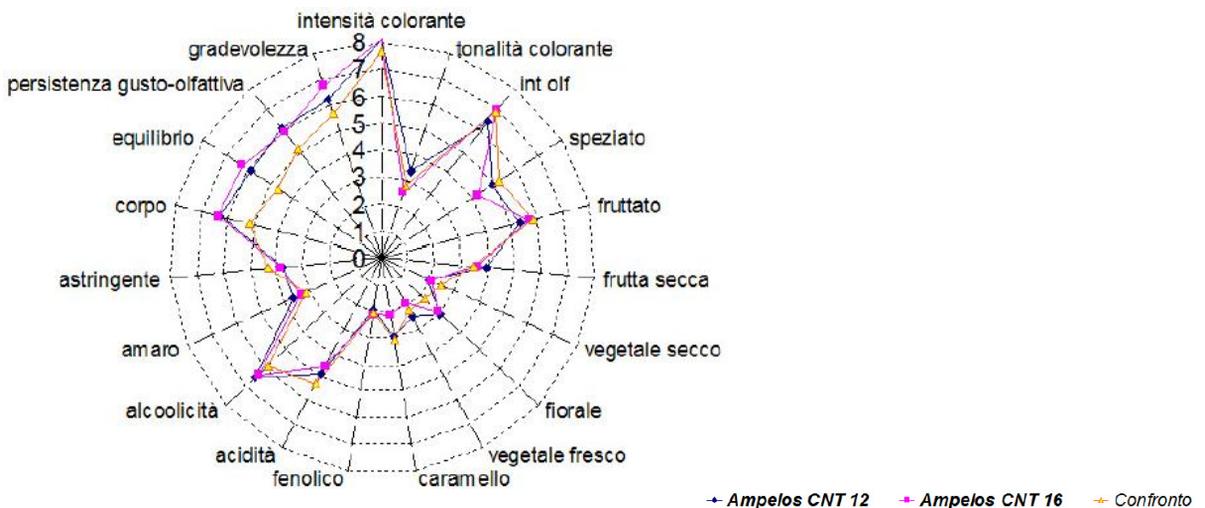
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	6,04
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	215
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.200
Indice di Ravaz	5,1

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE (\*)**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	24,15
	pH	3,6
	Acidità totale (g/l)	5,53
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



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

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di elevata intensità colorante con tonalità spiccatamente violacee; intensità olfattiva ottima, con buona componente floreale, di frutta secca e fenolica, meno intense, invece, le note speziate, di caramello e di vegetale secco.

Al gusto presenta bassa acidità ed elevata alcolicità, ottima la percezione del livello di maturazione dei polifenoli, corpo eccezionale, scarsa persistenza, equilibrio elevato e gradevolezza complessiva ottima.

Il clone è adatto per la produzione di vini da struttura ed affinamento.