

MONTEPULCIANO N.

I-Vitis 21



Costitutore

VITIS Rauscedo Società Cooperativa Agricola.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 8 dell' 11/01/2017

Origine

Tocco da Causaria (PE)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|------------------------------------|---|
| Ubicazione | Az. Arg. «Valle Reale», Popoli, Loc. S. Calisto, Capestrano (AQ). |
| Forma di allevamento e Portinnesto | Cordone speronato; 110 R. |
| Densità e Sesto di impianto | 6250 (ceppi/ha); 2 x 0,8 m |
| Periodo di osservazione | 2006-2008 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria
- ✓ Fertilità Buona
- ✓ Produttività Media



FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---------------|
| Germogliamento | Medio-tardivo |
| Fioritura | Medio-tardivo |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Tardiva |
| Filloptosi | Media |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di grandezza media o medio-grande, da semi-spargolo a semi-compatto. Conico, raramente alato, rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso, peduncolo corto, grosso e semi-legnoso.
- ✿ Acino di grandezza medio-piccola, sub-ovale od ovale, sezione trasversale regolare, circolare, buccia di color nero-violaceo, pruinosa, consistente e quasi coriacea; pedicello di media lunghezza e grossezza, di color verde, pennello grosso e corto, separazione dell'acino dal pedicello, difficile. Vinaccioli da 1 a 3, di media grandezza, forma e becco regolari, calaza rotondeggiante.

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

| | |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Alta |

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|---------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,29 |
| Fertilità potenziale | 1,42 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 1,88 |
| Numero grappoli/ceppo | 11,44 |
| Peso medio grappolo (g) | 172 |
| Peso medio acino (g) | 1,44 |

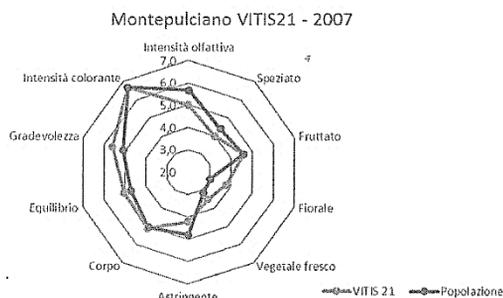
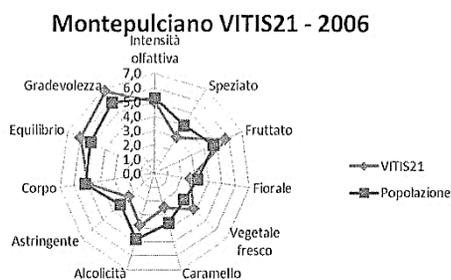
PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|------------------|---|-------|
| MOSTO (*) | Zuccheri (°Brix) | 22,3 |
| | pH | 3,3 |
| | Acidità titolabile (g/l) | 5,48 |
| | Antociani totali (mg/kg) | 1204 |
| | Polifenoli totali (mg/kg) | 2873 |
| VINO (**) | Antociani totali (mg/l) | 343 |
| | pH | 3,3 |
| | Titolo alcolometrico volumico effettivo (% vol) | 12,35 |
| | Acidità totale (g/l ac. tartarico) | 5,9 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 2,74 |
| | Ac. Malico (g/l) | < 0,2 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1406 |

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Nell'annata 2006, tale clone presenta una buona intensità nei descrittori fruttati e nei vegetali freschi a riconferma delle potenzialità nella produzione di vini d'annata. Limitate le astringenze, buono il corpo e di conseguenza alto l'equilibrio ed il livello di gradimento. Spiccata gradevolezza alla beva.

Nel 2007 riconferma le sue prestazioni a garanzia di un prodotto fresco e fruttato. Buona la bocca con un corpo non trascurabile, di buona fattura e morbidezza.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (***) Dati medi relativi al biennio - 2006/2007