

MONTONICO BIANCO B.



Costitutore

Università degli Studi di Bari - DiBCA – Dipartim.di
Biologia Chimica Agro-Forestale ed Ambientale;
Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in
Abruzzo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine

Cermignano (TE)

I-UBA-RA MT 32

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Spalliera con potatura a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2666
Periodo di osservazione	1998-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produttività buona

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

CLONE

Botrite	13
Oidio	8

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grosso, lungo, cilindrico, compatto, con peduncolo medio, a volte presenta un'ala piccola
- ✿ Acino medio-grande, rotondo, con buccia di colore verde-giallo tendente all'ambrato

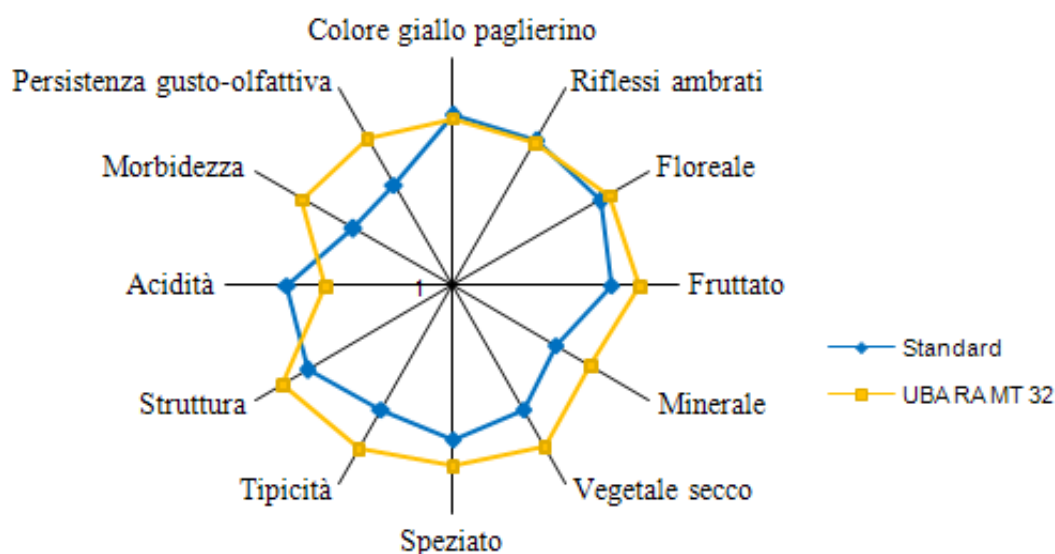


<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Tardiva (III decade Aprile)
Fioritura	Tardiva (II decade Giugno)
Invaiaatura	Tardiva (III decade Agosto)
Maturazione	Molto tardiva (II decade Ottobre)

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	0,91
Produzione per ceppo (Kg)	6,01
Numero grappoli/ceppo	13,34
Peso medio grappolo (g)	450
Peso medio acino (g)	3,42
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	7,51

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,50
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,93
	Ac. Tartarico (g/l)	5,05
	Ac. Malico (g/l)	2,02

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Con discreta produttività, le caratteristiche enologiche del clone sono piuttosto buone. I vini sono di colore giallo paglierino, sovente con riflessi ambrati, caratterizzati da buon estratto e da buona dotazione polifenolica.

L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali, fruttati e di vegetale secco. Al gusto i vini si presentano mediamente strutturati, armonici e persistenti, debolmente amari.

Lo studio condotto negli anni ha evidenziato che il vino Montonico migliora notevolmente nella seconda annata di produzione.

Le buone e particolari caratteristiche di base hanno consentito di verificare, anche al di fuori dell'attività di selezione, l'utilizzo delle uve di Montonico per la produzione di ottimo vino spumante.