

# VARIETÀ MONTEPULCIANO N.

**Costitutore:**

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivaio Enotria s.s.

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 38 del 15/02/2007

**Origine**

Vacri (CH)

I-TEA® 5

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Vacri (CH)
Forma di allevamento	Tendone
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,50 x 2,50
Periodo di osservazione	2002 - 2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo** taglia medio grande, forma cilindro conica con due ali ben evidenti

**Acino** taglia media, forma ellissoidale, corto, buccia spessa color rosso violetto scuro

**Vigoria** buona

**Fertilità** buona

**Produttività** buona in tutti gli ambienti



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Medio – tardivo</b>
Fioritura	<b>Medio - tardiva</b>
Invaiatura	<b>Media</b>
Maturazione	<b>IV° epoca</b> (più tardivo rispetto <i>Ampelos TEA® 21</i> )

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>Nella media varietale</b>
Oidio	<b>Nella media varietale</b>

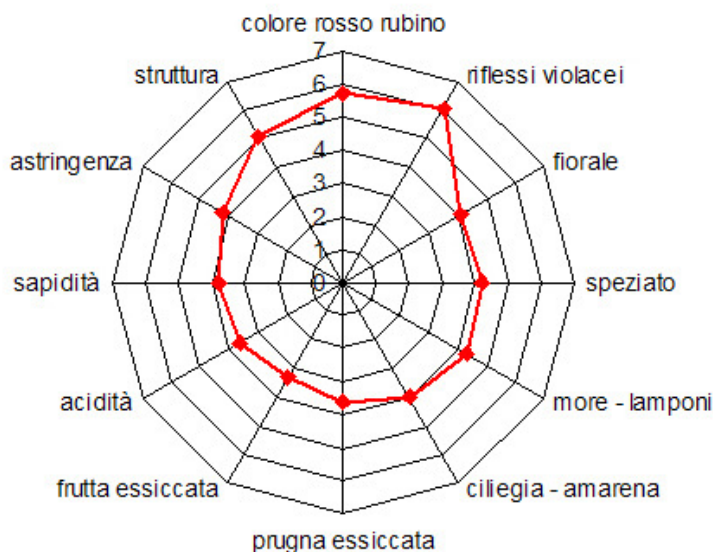
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,43</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5,86</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>28,6</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>205,2</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,1</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	<b>1,37</b>
Indice di Ravaz	<b>4,3</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>23,4</b>
	pH	<b>3,34</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>5,30</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>5,73</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>0,88</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>735</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>2.730</b>
	Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.	

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino colore rosso rubino con intensi riflessi violacei. All'olfatto è dotato di un profumo molto persistente, leggermente fruttato, tipico. Al gusto appare speziato con note di frutti di bosco e di amarena, tendenzialmente amarognolo per la buona dotazione tannica e polifenolica, di buona struttura che migliora con il medio invecchiamento. Si presta al taglio per vini di qualità, in uvaggio aggiunge profumi, struttura e colore