

# VARIETA' MONTEPULCIANO Nero

## Clone I-UBA-RA MP 11



**Costitutori** Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo-Abruzzo (Ref. M. Odoardi – A. Iezzi)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 19 del 24 gennaio 2003.

**Origine** Abruzzo, comune di Guardiagrele (CH)

I-UBA-RA MP 11

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Agro di Casacanditella (CH) - Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Spalliera - Potata a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.666
Periodo di osservazione	1998 - 2003 e successivi anni

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio, cilindro - conico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto.

**Acino:** medio - grande, oltre la media varietale, rotondo leggermente ellittico, corto.

**Vigoria:** buona

**Fertilità:** medio - elevata

**Produttività:** buona



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>08/04 Medio-precoce</b>
Fioritura	<b>08/06 Media</b>
Invaiatura	<b>14/08 Media</b>
Maturazione	<b>06/10 Media-anticipata</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>5% Nella media varietale</b>
Oidio	<b>8% Nella media varietale</b>

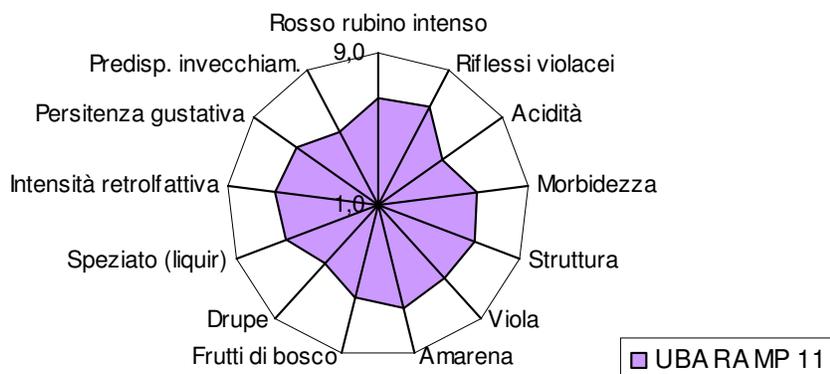
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,49</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5,76</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>28,83</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>205,5</b> (Inferiore media varietale)
Peso medio acino (g)	<b>2,39</b> (Superiore media varietale)
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>952</b>
Indice di Ravaz	<b>6,05</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21,96</b>
	pH	<b>3,41</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,79</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>7,28</b>
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	<b>2,24</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>412,92</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.732,9</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

I vini ottenuti dal clone **UBA-RA MP 11** sono alcolici, caratterizzati da un buon estratto (27,5) e da una dotazione polifenolica abbastanza elevata oltrechè dotati di buon contenuto antocianico. L'analisi sensoriale ha evidenziato un intenso e complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali (viola), fruttati (bacche) e amarena oltrechè speziati (liquirizia). Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici e persistenti. Il vino si degusta bene giovane e si presta a medio invecchiamento. Ben idoneo per la produzione del cerasuolo.