

# VARIETÀ MONTEPULCIANO N.



**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 Controguerra (TE)

I-UBA-RA MP 13

## 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, conico o cilindro - conico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto.

**Acino:** medio - piccolo, rotondo.

**Vigoria:** buona

**Fertilità:** media

**Produttività:** medio - buona



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>13/04 Medio-tardivo</b>
Fioritura	<b>08/06 Media</b>
Invaiatura	<b>18/08 Medio-tardiva</b>
Maturazione	<b>11/10 Medio-tardiva</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>

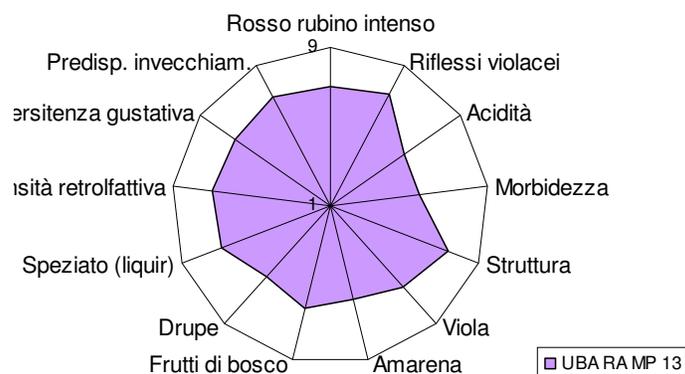
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,54</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>6,23</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>27,57</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>226</b> (Inferiore media varietale)
Peso medio acino (g)	<b>2,02</b> (Molto inferiore media varietale)
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1.400</b>
Indice di Ravaz	<b>4,45</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>20,88</b>
	pH	<b>3,35</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,73</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>6,68</b>
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	<b>1,69</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>341,23</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.878,85</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

I vini ottenuti dal clone **UBA-RA MP 13** sono alcolici, caratterizzati da un estratto di 27 g/l e da una dotazione polifenolica elevata oltreché dotati di buon contenuto antocianico. All'analisi sensoriale hanno evidenziato l'intenso e complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali (viola), fruttati (bacche, drupe) e speziati. Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici e persistenti e si esprimono bene in purezza, e meglio dopo moderato affinamento