

# 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. n. 146 del 26 giugno 2009.

**Origine:** Abruzzo, comune di Villamagna (CH).

I-UBA-RA MP 33

## 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	2003 - 2007 e successivi anni

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio, forma conico - piramidale, spesso alato e più spargolo della media varietale. Peduncolo corto - medio, di colore verde

**Acino:** con epicarpo di colore blu - nero, mediamente pruinoso, peso e grandezza medio - basso (~ 1,95 g), po' più piccolo della media varietale, forma ellittico - corta o rotonda, con vinaccioli

**Vigoria:** media

**Fertilità:** medio - elevata

**Produttività:** nella media varietale



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>12/04 Media</b>
Fioritura	<b>08/06 Media</b>
Invaiaatura	<b>15/08 Media-tardiva</b>
Maturazione	<b>04/10 Media-anticipata</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>3% Infer. media varietale</b>
Oidio	<b>8% Nella media varietale</b>

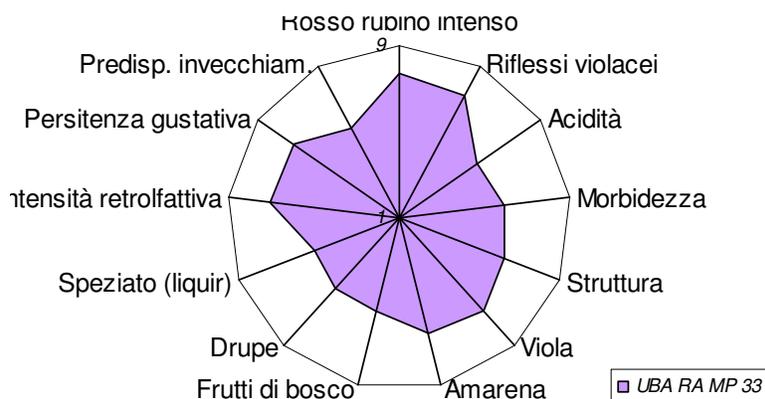
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,53</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>6,61</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>27,54</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>240</b> (Inferiore media varietale)
Peso medio acino (g)	<b>2,21</b> (Inferiore media varietale)
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>930</b>
Indice di Ravaz	<b>7,10</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21,80</b>
	pH	<b>3,30</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7,15</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>7,21</b>
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	<b>1,93</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>572,19</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.568,14</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

I vini ottenuto dal clone **UBA-RA MP 33** sono alcolici, il valore dell'estratto netto è elevato (28,5 g/l) mentre la dotazione polifenolica non è particolarmente elevata, ma ottimo è il contenuto antocianico. I vini all'analisi sensoriale hanno evidenziato colore rosso con riflessi violacei intensi; all'olfatto, sono stati apprezzati maggiori sentori di viola e amarena, bacche (frutti rossi), medi di drupe e speziato, meno intensi di liquirizia e vegetale fresco; il gusto è di media intensità per l'acidità, la sapidità, l'astringenza; buona la struttura; medio - buona la persistenza. Il vino si degusta bene giovane e si presta a medio affinamento.