

# VARIETÀ MONTEPULCIANO N.

**Costitutore:**

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

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

G.U. n. 62 del 13/03/2008

**Origine**

Pratola Peligna (AQ)

I-Ampelos TEA® 21

## 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** medio ma inferiore rispetto al TEA® 5, di forma cilindrica o cilindro conica, alato (1 o 2 ali)

**Acino** taglia medio piccola, forma sub ovale, buccia consistente, pruinosa

**Vigoria** medio – bassa

**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>

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

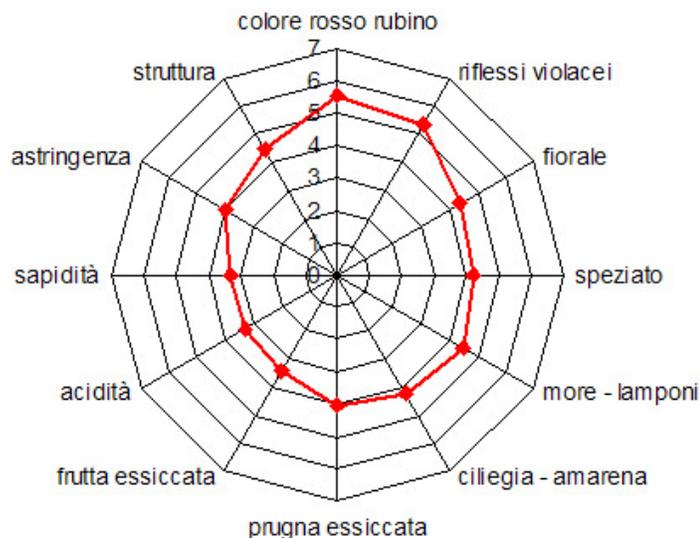
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,36</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>6,56</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>32,8</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>199,5</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,0</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	<b>1,20</b>
Indice di Ravaz	<b>5,47</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>VINO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,0</b>
	pH	<b>3,32</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>5,78</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>4,40</b>
<b>MOSTO</b>	Ac. Malico (g/l)	<b>1,53</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>584</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.837</b>
Minivificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino colore rosso rubino intenso con medio alti riflessi violacei. All'olfatto è molto intenso, complesso, armonico, con sentori floreali, speziati e fruttati (emergono su tutti mora e ciliegia). Al gusto amarognolo, acidità non elevata, astringenza media, equilibrato, di buona struttura. Indicato per vini di medio - lungo invecchiamento