

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

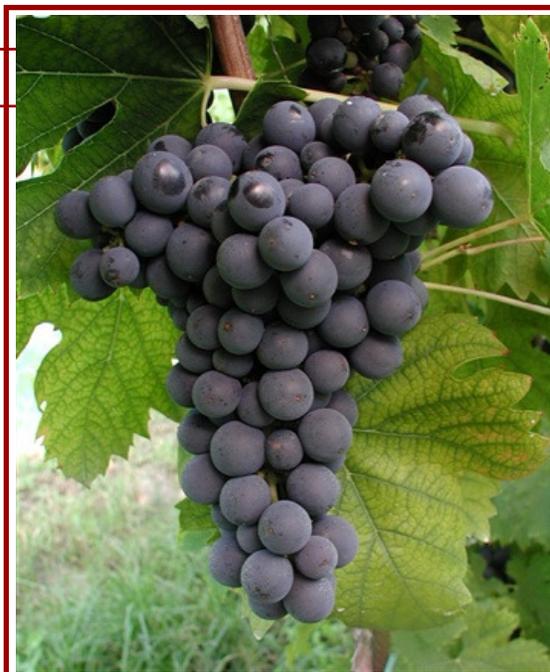
Grappolo taglia medio grande, forma cilindro conica con due ali ben evidenti

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

Vigoria buona

Fertilità buona

Produttività buona in tutti gli ambienti



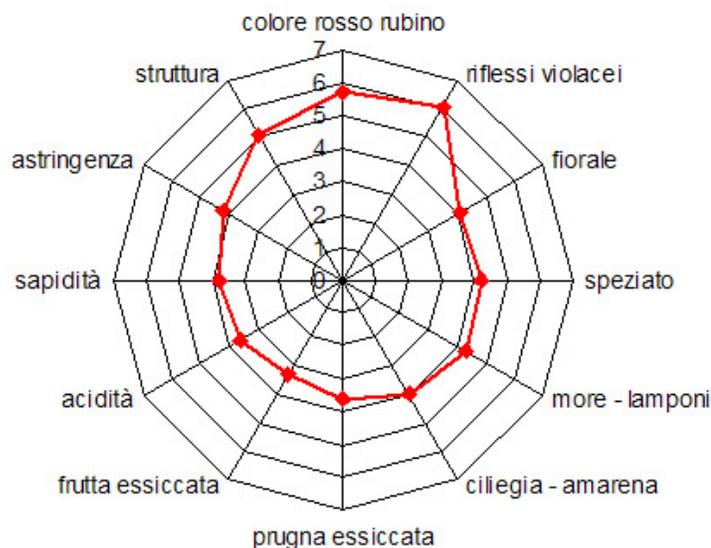
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – tardivo
Fioritura	Medio - tardiva
Invaiatura	Media
Maturazione	IV° epoca (più tardivo rispetto <i>Ampelos TEA® 21</i>)

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

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

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO	Zuccheri (° Brix)	23,4
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	5,30
	Ac. Tartarico (g/l)	5,73
	Ac. Malico (g/l)	0,88
MOSTO	Antociani totali (mg/l)	735
	Polifenoli totali (mg/l)	2.730
	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