

VARIETÀ MONTONICO B.



Costitutore Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale di Sviluppo Agricolo – Abruzzo (Ref. M. Odoardi – A. Iezzi)

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

Origine: Abruzzo, comune di Cermignano (TE).

I-UBA-RA MT 32

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione vigneti di confronto	Agro di Casacanditella (CH) - Agro di 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: grosso e lungo come nella media della popolazione standard, cilindrico, a volte presenta ala piccola, compatto, peduncolo medio.

Acino: medio - grande, rotondo, colore verde - giallo fino al tendente all'ambtrato.

Vigoria: buona.

Fertilità: medio - bassa, inferiore alla media.

Produttività: buona per la massa del grappolo e dell'acino.



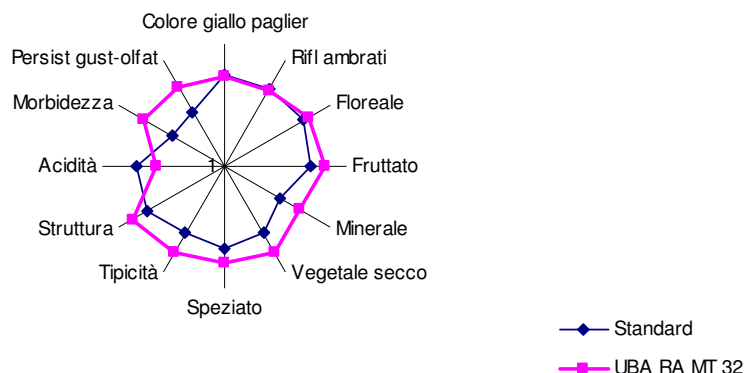
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	26/04 Tardiva
Fioritura	11/06 Tardiva
Invaiaatura	30/08 Tardiva
Maturazione	18/10 Molto tardiva

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	13% Media
Oidio	8% Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale:	0,91
Produzione per ceppo (Kg):	6,01
Numero grappoli/ceppo:	13,34
Peso medio grappolo (g):	450
Peso medio acino (g):	3,42
Peso legno potatura (g/ceppo):	800
Indice di Ravaz:	7,51

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,50
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,93
	Ac. Tartarico (g/l)	5,05
	Ac. Malico (g/l)	2,02

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Con discreta produttività, le caratteristiche enologiche del clone sono piuttosto buone, superiori a quelle standard di riferimento dei produttori locali. I vini sono di colore giallo paglierino, sovente con riflessi ambrati, caratterizzati da buon estratto e da buona dotazione polifenolica. L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali, fruttati e di vegetale secco. Al gusto i vini si presentano mediamente strutturati, armonici e persistenti, debolmente amari. Lo studio condotto negli anni ha evidenziato che il vino Montonico migliora notevolmente nella seconda annata di produzione. Le buone e particolari caratteristiche di base hanno consentito di verificare, anche al di fuori dell'attività di selezione, l'utilizzo delle uve di Montonico per la produzione di ottimo vino spumante.