MONTEPULCIANO N.

Costitutore
Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Milano; ASSAM, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine
Rosso Conero (AN)

I-UNIMI-ASSAM MTP VV 312

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Numana (AN), Camerano (AN)
Periodo di osservazione	1998, 2000, 2001

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ **Acino** di dimensioni maggiori
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Risulta sensibile ad oidio, mostra maggior resistenza verso peronospora e botrite

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Medio-tardivo
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

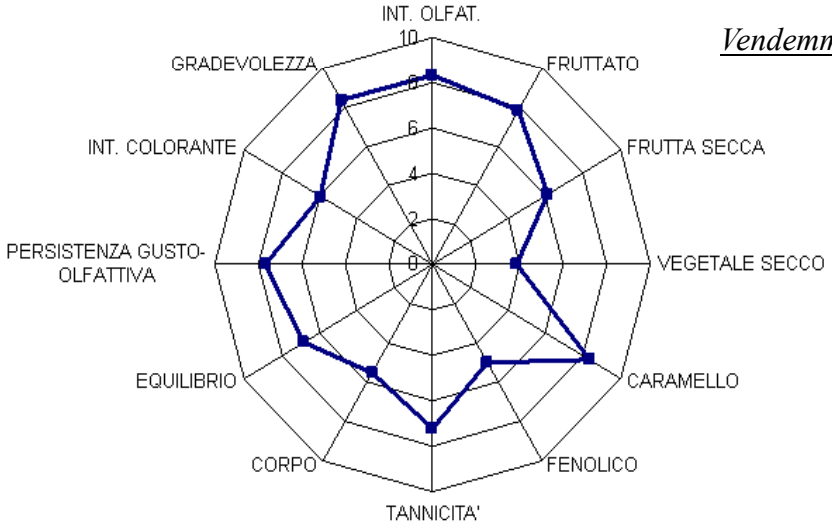
Il Grappolo

- Grappolo medio-grande, da semispargolo a serrato. Conico o cilindro-conico, alato; rachide color verde, talvolta leggermente sfumato in rosso-vinoso; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso
- Acino di media grandezza, sub-ovale od ovale, sezione trasversale regolare, circolare, buccia di color nero-violaceo, pruinosa, consistente e quasi coriacea; pedicello di media lunghezza e grossezza, di color verde, pennello grosso e corto

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE NUMANA	CLONE CAMERANO
Fertilità reale	0,8 (**)	0,8 (**)
Produzione per ceppo (Kg)	1,3	1,3
Numero grappoli/ceppo	5,7	6,6
Peso medio grappolo (g)	226	190
Peso medio acino (g)	2,5	2,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE NUMANA	CLONE CAMERANO
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,7	23
MOSTO	pH	3,6	3,6
MOSTO	Acidità totale (g/l)	3,7	3,9
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	2831	3100,2
VINO	Polifenoli totali (mg/Kg)	3705	4499,2

ANALISI SENSORIALE



Vendemmia 2001

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino che si contraddistingue per l'elevata intensità olfattiva(*) . Prevalgono le note di frutti rossi e caramello(*) , mentre deboli sono le note vegetali.
A indicare l'attitudine all'invecchiamento, la notevole tannicità(*), il buon equilibrio, e l'ottima persistenza gusto-olfattiva(*).
Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini di medio e lungo invecchiamento

(*) Superiore al clone VV 301
(**) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento