

# 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. 19 del 24 gennaio 2003.

**Origine:** Abruzzo comune di Torano (TE).

I-UBA-RA MP 12

## 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	1998 - 2003 e successivi anni

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio - piccolo, conico o cilindro - conico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto.

**Acino:** medio - piccolo, leggermente ellittico, corto.

**Vigoria:** media

**Fertilità:** medio - bassa

**Produttività:** medio - bassa



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>10/04 Medio-Precoce</b>
Fioritura	<b>08/06 Media</b>
Invaiatura	<b>16/08 Media</b>
Maturazione	<b>08/10 Media</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>4% Nella media varietale</b>
Oidio	<b>8% Nella media varietale</b>

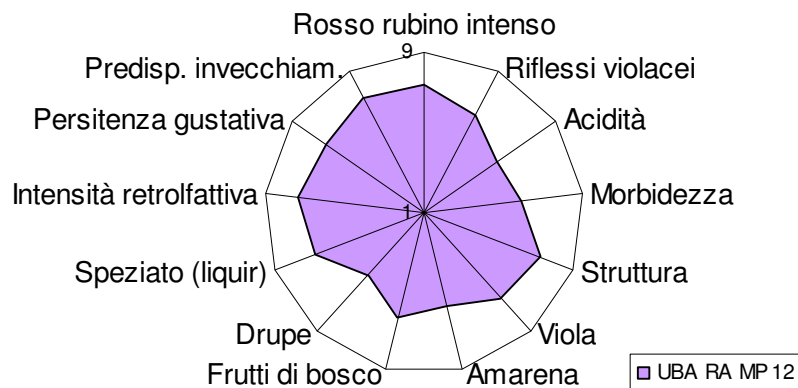
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,35</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>4,64</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>25,11</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>185</b> (molto inf. media varietale)
Peso medio acino (g)	<b>2,10</b> (molto inf. media varietale)
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>682</b>
Indice di Ravaz	<b>6,80</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,25</b>
	pH	<b>3,53</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,58</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>6,96</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>1,44</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>454,24</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.964,37</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

I vini ottenuti dal clone **UBA-RA MP 12** sono alcolici, caratterizzati da un buon valore dell'estratto (27) e da una dotazione polifenolica medio-elevata, oltre che dotati di medio-alto contenuto antocianico. L'analisi sensoriale ha evidenziato intenso colore e riflessi, altresì un complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali (viola), fruttati (bacche, drupe). Al palato i vini si presentano abbastanza strutturati, armonici e persistenti. L'acidità è adeguata ad un vino da invecchiamento, senza essere aggressiva. Il vino si presta a medio e lungo affinamento; migliora l'uvaggio apportando struttura e colore.