

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 Controguerra (TE)

I-UBA-RA MP 13

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, conico o cilindro - conico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto.

Acino: medio - piccolo, rotondo.

Vigoria: buona

Fertilità: media

Produttività: medio - buona



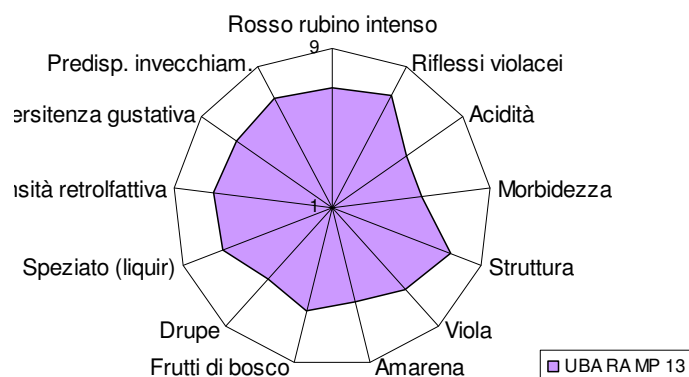
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	13/04 Medio-tardivo
Fioritura	08/06 Media
Invaiatura	18/08 Medio-tardiva
Maturazione	11/10 Medio-tardiva

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	5% Nella media varietale
Oidio	8% Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,54
Produzione per ceppo (Kg)	6,23
Numero grappoli/ceppo	27,57
Peso medio grappolo (g)	226 (Inferiore media varietale)
Peso medio acino (g)	2,02 (Molto inferiore media varietale)
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.400
Indice di Ravaz	4,45

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,88
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	6,73
	Ac. Tartarico (g/l)	6,68
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,69
	Antociani totali (mg/l)	341,23
	Polifenoli totali (mg/l)	1.878,85

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini ottenuti dal clone **UBA-RA MP 13** sono alcolici, caratterizzati da un estratto di 27 g/l e da una dotazione polifenolica elevata oltreché dotati di buon contenuto antocianico. All'analisi sensoriale hanno evidenziato l'intenso e complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali (viola), fruttati (bacche, drupe) e speziati. Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici e persistenti e si esprimono bene in purezza, e meglio dopo moderato affinamento