

# 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 Città S. Angelo (PE).

I-UBA-RA MP 14

## 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 cilindrico - conico, più spesso alato, spargolo, peduncolo corto

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

**Vigoria:** medio - buona

**Fertilità:** elevata

**Produttività:** media



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>13/04 Medio-tardivo</b>
Fioritura	<b>08/06 Media</b>
Invaiatura	<b>17/08 Medio-tardiva</b>
Maturazione	<b>14/10 Medio-tardiva</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>3% Nella media varietale</b>
Oidio	<b>8% Nella media varietale</b>

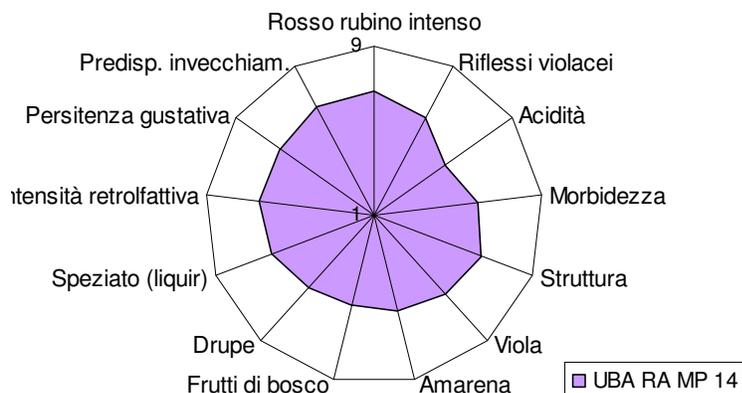
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,60</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5,77</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>28,8</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>201</b> (sotto media varietale)
Peso medio acino (g)	<b>2,26</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1.250</b>
Indice di Ravaz	<b>4,62</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21,42</b>
	pH	<b>3,34</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7,15</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>7,45</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>2,10</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>388,05</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.969,49</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino ottenuto dal clone **UBA-RA MP 14** mediamente ha una buona struttura con estratto di circa 28 g/l, polifenoli elevati e antociani di buon livello. All'analisi sensoriale ha evidenziato altresì 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. Il vino si presta bene ad essere bevuto sia giovane che con un medio affinamento.