

Montepulciano Nero

I-Ampelos CNT 12

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli Ampelos

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	media

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	3° decade aprile
Fioritura	1° decade giugno
Invaiaura	1° decade agosto
Maturazione	1° decade ottobre

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona intensità colorante con tonalità leggermente violacee; intensità olfattiva media, caratterizzata da note floreali, di frutta secca e vegetali, meno evidenti i sentori fruttati e di vegetale secco.

Al gusto presenta bassa acidità, alcolicità elevata e amaro abbastanza alto; Corpo buono come anche l'equilibrio e la persistenza, alta la qualità delle componenti polifenoliche, bassa astringenza, buona gradevolezza complessiva. Il clone è adatto per produzioni di minore affinamento e/o di pronta beva.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio, conico, mediamente compatto, alato (spesso una sola ala)
Fertilità	buona ma inferiore alla media
Produttività	buona tolleranza delle gelate primaverili
Vigoria	buona
Acino	medio, ellissoidale largo; buccia spessa, molto pruinosa, di colore blu nero

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (kg)	6,13
Numero grappoli/ceppo	26,7
Peso medio grappolo (g)	229
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1070
Indice di Ravaz	5,7

Montepulciano Nero

I-Ampelos CNT 16

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli Ampelos

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	media

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	3° decade aprile
Fioritura	1° decade giugno
Invaiaura	1° decade agosto
Maturazione	1° decade ottobre

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di elevata intensità colorante con tonalità spiccatamente violacee; intensità olfattiva ottima, con buona componente floreale, di frutta secca e fenolica, meno intense, invece, le note speziate, di caramello e di vegetale secco. Al gusto presenta bassa acidità ed elevata alcolicità, ottima la percezione del livello di maturazione dei polifenoli, corpo eccezionale, scarsa persistenza, equilibrio elevato e gradevolezza complessiva ottima. Il clone è adatto per la produzione di vini da struttura ed affinamento.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio corto, conico, mediamente compatto, alato (spesso 2 ali)
Fertilità	leggermente precoce (fasi fenologiche anticipate di 2-3 giorni)
Produttività	inferiore
Vigoria	buona
Acino	medio, ellissoidale largo; buccia spessa, pruinosa, di colore blu-nero

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (kg)	6,04
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	215
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1200
Indice di Ravaz	5,1

Montepulciano Nero

I-Ampelos TEA® 21

IMMAGINE GRAPPOLO



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	nella media varietale
Oidio	nella media varietale

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	medio - tardivo
Fioritura	medio - tardivo
Invaiatura	media
Maturazione	4° epoca

COSTITUTORE

C.I.V.V. Ampelos - Vivaio Enotria s.s.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone Ampelos TEA 21 quando vinificato in purezza fornisce vini dal un colore rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto sono molto intensi, complessi, armonici in cui prevalgono le note di frutti rossi (more e ciliegie) accompagnate dalle spezie, fiori e frutta essicata. Al gusto la struttura dei vini è media struttura, sono leggermente amarognoli, equilibrati. Per queste sue caratteristiche il clone Ampelos TEA 21 si presta sia come miglioratore per vini d'annata che come base per vini da medio invecchiamento, in cui arricchisce e rende più complesso il quadro aromatico.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio ma inferiore rispetto al TEA 5, di forma cilindrica o cilindro conica, alato (1 o 2 ali)
Fertilità	buona
Produttività	buona in tutti gli ambienti
Vigoria	medio - bassa
Acino	taglia medio piccola, forma sub ovale, buccia consistente, pruinosa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (kg)	6,56
Numero grappoli/ceppo	32,8
Peso medio grappolo (g)	199,5
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,20
Indice di Ravaz	5,47

Montepulciano Nero

I-BA-RA MP12

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo-Abruzzo

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio-piccolo, conico o cilindroconico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto
Fertilità	media
Produttività	media
Vigoria	media
Acino	medio-piccolo, leggermente ellittico, corto

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	tardivo
Fioritura	medio - tardivo
Invaiatura	medio - tardiva
Maturazione	tardiva

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (kg)	4,64
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	185,5
Peso medio acino (g)	2,10
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,985
Indice di Ravaz	6,80

Montepulciano Nero

I-UBA-RA MP 11

IMMAGINE GRAPPOLO



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini ottenuti dal clone UBA-RA MP 11 sono alcolici, caratterizzati da un buon estratto (27,5) e da una dotazione polifenolica abbastanza elevata oltreché dotati di buon contenuto antocianico. L'analisi sensoriale ha evidenziato un intenso e complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali (viola), fruttati (bacche) e amarena oltreché speziati (liquirizia). Al palato i vini si presentano ben strutturati, armonici e persistenti. Il vino si degusta bene giovane e si presta a medio invecchiamento. Ben idoneo per la produzione del cerasuolo.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio, cilindro - conico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto
Fertilità	medio - elevata
Produttività	buona
Vigoria	buona
Acino	medio - grande, oltre la media varietale, rotondo leggermente ellittico, corto

COSTITUTORE

Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo - Abruzzo (Ref. M. Odoardi - A. Iezzi)

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	5% nella media varietale
Oidio	8% nella media varietale

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	08/04 medio - precoce
Fioritura	08/06 media
Invaiaura	14/08 media
Maturazione	06/10 media - anticipata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (kg)	5,76
Numero grappoli/ceppo	28,83
Peso medio grappolo (g) <small>Inferiore media varietale</small>	205,5
Peso medio acino (g) <small>Superiore media varietale</small>	2,39
Peso legno potatura (kg/ceppo)	952
Indice di Ravaz	6,05

Montepulciano Nero

I-UBA-RA MP 12

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo - Abruzzo (Ref. M. Odoardi - A. Iezzi)

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	4% nella media varietale
Oidio	8% nella media varietale

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	10/04 medio - precoce
Fioritura	08/06 media
Invaiaura	16/08 media
Maturazione	08/10 media

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.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio - piccolo, conico o cilindro conico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto
Fertilità	medio - bassa
Produttività	medio - bassa
Vigoria	media
Acino	medio - piccolo, leggermente ellittico, corto

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (kg)	4,64
Numero grappoli/ceppo	22,11
Peso medio grappolo (g) Molto inferiore media varietale	185
Peso medio acino (g) Molto inferiore media varietale	2,10
Peso legno potatura (kg/ceppo)	682
Indice di Ravaz	6,80

Montepulciano Nero

I-UBA-RA MP 13

IMMAGINE GRAPPOLO



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	5% nella media varietale
Oidio	8% nella media varietale

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	13/04 medio - tardivo
Fioritura	08/06 media
Invaiatura	18/08 medio - tardiva
Maturazione	11/10 medio - tardiva

COSTITUTORE

Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo - Abruzzo (Ref. M. Odoardi - A. Iezzi)

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio, conico o cilindro - conico, spesso alato, mediamente spargolo, peduncolo corto
Fertilità	media
Produttività	medio - buona
Vigoria	buona
Acino	medio - piccolo, rotondo

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,54
Produzione per ceppo (kg)	6,23
Numero grappoli/ceppo	27,57
Peso medio grappolo (g) <small>Inferiore media varietale</small>	226
Peso medio acino (g) <small>Molto inferiore media varietale</small>	2,02
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1400
Indice di Ravaz	4,45

Montepulciano Nero

I-UBA-RA MP 14

IMMAGINE GRAPPOLO



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	3% nella media varietale
Oidio	8% nella media varietale

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	13/04 medio - tardivo
Fioritura	08/06 media
Invaiaura	17/08 medio - tardiva
Maturazione	14/10 medio - tardiva

COSTITUTORE

Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo - Abruzzo (Ref. M. Odoardi - A. Iezzi)

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.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio - piccolo, conico o cilindrico conico, più spesso alato, spargolo, peduncolo corto
Fertilità	elevata
Produttività	media
Vigoria	medio - buona
Acino	medio, leggermente ellittico, corto

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (kg)	5,77
Numero grappoli/ceppo	28,8
Peso medio grappolo (g) <small>Sotto media varietale</small>	201
Peso medio acino (g)	2,26
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1250
Indice di Ravaz	4,62