



*d'Arapri*



## MONTEPULCIANO

### Scheda Ampelografica

#### Sinonimi

Cordisco, Montepulciano d'Abruzzo, Morellone, Montepulciano di Torre dè Passeri, Sangiovese candisco.

#### Origine e cenni storici

Di origine sconosciuta, il vitigno è caratteristico della viticoltura abruzzese e di altre regioni del Centro-Sud Italia. Il nome consente l'ipotesi di una sua provenienza dal territorio di Montepulciano in provincia di Siena, come territorio di origine. Si pensa che sia stato introdotto negli Abruzzi all'inizio del XIX secolo, per poi essere diffuso nelle regioni vicine. Il vitigno è arrivato in Puglia verso l'inizio del Novecento, prima in provincia di Foggia, per poi interessare quella di Bari ed anche quelle di Brindisi, Lecce e Taranto.

#### Principali caratteri ampelografici

*Apice del germoglio:* a ventaglio, cotonoso, di colore verde biancastro con sfumature rosso-violaceo.

*Foglia:* media, pentagonale, quinquelobata, seno peziolare a lira, mediamente profondo. Seni laterali superiori ad U chiuso con margini sovrapposti, molto profondi; seni laterali inferiori a V-U, solitamente aperti, meno profondi.

*Grappolo:* medio-basso, semi-serrato, conico o cilindro-conico, spesso alato con 1-2 ali, con peduncolo legnoso e corto.

*Acino:* medio-piccolo, sub-ovale; buccia nero-violacea, pruinosa, consistente e quasi coriacea.

#### Fenologia

*Epoca di germogliamento:* medio-tardiva.

*Epoca di fioritura:* medio-tardiva.

*Epoca di invaiatura:* tardiva.

*Epoca di maturazione:* media-tardiva.

#### Isoenzimi

GPI: 1

PGM: 1

#### Attitudini agronomiche e colturali

*Vigoria:* media.

*Peso medio del grappolo:* 240 g (min 120 - max 370g).

*Peso medio acino:* 1,9 g (min 1,7 g - max 2,3 g).

*Numero semi per acino:* 2-1.

*Peso medio rachide:* 16 g.

*Fertilità delle gemme:* da 1 a 2.

*Fertilità potenziale:* 1,6.

*Fertilità reale:* 1,3.

#### Esigenze ambientali e colturali

Predilige terreni di collina ben esposti, a clima caldo, sistema di allevamento a media espansione e potatura medio-corta. Presenta produzione media e costante.

#### Sensibilità a malattie ed avversità

Scarsa resistenza alla peronospora ed all'oidio.

Buona resistenza ai marciumi e alle gelate primaverili.

#### Caratteristiche chimiche del vino

*Grado alcolico:* 11,0 - 13,5 vol. %.

*pH:* 3,20 - 3,45.

*Acidità totale:* 6 - 8 g/l.

#### Utilizzazione enologica e caratteristiche sensoriali del vino

La sua uva viene utilizzata esclusivamente per la vinificazione. Il vino è adatto all'invecchiamento, di colore rosso rubino, profumo caratteristico, vinoso, dal sapore asciutto, fruttato, tannico, giustamente alcolico e di buon corpo.

#### Importanza economica e distribuzione geografica

Il vitigno è piuttosto presente in Puglia ed è iscritto fra le varietà idonee alla coltivazione in tutte le province pugliesi.

## MONTEPULCIANO



FOGLIA



GRAPPOLO



CEPPO