



Montepulciano

Origine e cenni storici

Per lungo tempo al centro di casi di sinonimia e d'errate classificazioni e descrizioni, *Montepulciano d'Abruzzo* è stato considerato, e nella tradizione ancora si considera, sinonimo del *Sangiovese* o di qualche sua forma o sottovarietà come *Brunello*, o *Prugnolo*, diffuse appunto nel territorio di Montepulciano in Toscana (Bruni, 1962). In realtà venne a lungo utilizzato per indicare vitigni assolutamente differenti. Di fatto il *Montepulciano* è una varietà a se stante e l'ampia variabilità varietale non è motivo per confonderlo con altri vitigni che hanno qualche carattere in comune. L'origine è dubbia per non dire sconosciuta.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Sangiovese cardisco, Cordisco, Primaticcio, Morellone.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno diffuso principalmente in centro e in sud Italia. L'Abruzzo è la regione dove è maggiormente diffuso tanto da caratterizzarne la produzione enologica. Nelle Marche ha presenza rilevante in provincia di Ancona e Ascoli Piceno; diffuso poi in Molise e nel nord della Puglia (Campobasso e Foggia). È presente anche in provincia di Rimini, in Lazio e in Toscana. Tra le DOC più importanti troviamo *Montepulciano d'Abruzzo, Rosso Conero* e *Rosso Piceno*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio a ventaglio, cotonoso, di colore verde pallido con sfumature rosso-violacee.

Foglia adulta di medie dimensioni, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a lira chiuso o quasi chiuso; seni laterali superiori chiusi sovente a margini sovrapposti, quelli inferiori a U solitamente aperti. Lembo piano o leggermente ondulato con lobi revoluti.

Grappolo di medie dimensioni, di forma conica o cilindrico conica, provvisto di una o due ali; compatto o semi-compatto, con peduncolo legnoso e corto.

Acino medio, di forma sub-ovale, buccia pruinosa, spessa e consistente, epidermide di colore nero-violaceo.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: medio-tardiva

Invaiaura: media

Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Acinellatura dolce e verde		

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	X

Esigenze ambientali e colturali

Preferisce terreni di medio impasto, profondi e ben esposti, clima tendenzialmente caldo e asciutto. La forma d'allevamento più utilizzata è il tendone tuttavia si adatta molte bene alle forme compatte a spalliera tipo cordone e guyot, con potatura medio-corta, e con fittezze elevate.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Varietà molto sensibile all'oidio, meno alla peronospora e alla muffa grigia, soggetto ad acinellatura sia verde che dolce. Molto sensibile agli acari. Ben sopporta le gelate primaverili per la tardività nel germogliamento.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-22	3,1-3,5	6,0-7,5	1500-2000	2000-2700	75/25

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

È in progressiva espansione nelle regioni dell'Italia meridionale per la sua buona attitudine all'invecchiamento, a condizione che la produzione per ceppo sia contenuta. Il vino che si ottiene da questo vitigno è di colore rosso rubino intenso, dal profumo caratteristico di frutta rossa matura, con note particolari di marasca, prugna, rosa appassita, liquirizia, vaniglia e spezie. Sapore asciutto, buona la struttura e la persistenza.