

Montepulciano N

Origine : Italie



Ampélographie



Grande feuille vert foncé très découpée à 5 ou 7 lobes. Sinus pétiolaire ouvert, à fond souvent limité par la nervure près du point pétiolaire. Dents assez pointues. Limbe bullé, parfois légèrement gaufré et feuille faiblement velue.



Grappes moyennes, moyennement compactes. Baies moyennes assez juteuses.



signe distinctif

Implantation

Ce cépage préfère des sols profonds. Adapté aux fortes températures estivales, il demande un climat chaud pour arriver à maturité.

Bonne résistance à la sécheresse

Viti

Débourrement : 6j. après Grenache

Maturité : comme le Grenache

Port demi-érigé ; cépage vigoureux

Sensible à l'oïdium

Potentiel de production moyen



moyen

Œno



Potentiel d'accumulation sucres moyen

Acidité moyenne

Potentiel tannique moyen

Vins soyeux, ronds, fruités à couleur intense. Bons résultats en rosé



Intéressant en rosé

Arômes :

truffe mûre
fruits rouges
cassis

Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

Réalisation

Viviane Bécart
Romain Lacroix