

# Montepulciano N

Variedad de uva de vino.



## Origen

El Montepulciano es una variedad originaria de Italia, probablemente de la región de Los Abruzos.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Montepulciano

## Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

## Datos regulatorios

En Francia, el Montepulciano está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2018, en la lista A, y clasificado. Esta variedad también está inscrita en los catálogos de otros países miembros de la Unión Europea.

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas grandes, verde oscuro, de cinco o siete lóbulos, con senos laterales profundos con fondo en U, un seno peciolar abierto o poco abierto, con fondo a veces limitado por el nervio cerca del peciolo, dientes medianos a largos en relación a su base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica baja de los nervios, un limbo alabeado o con bordes hacia el haz, con hinchazón, a veces ligeramente abultado y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica, a veces redondeada.

# Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	249	186	190	252	238	233	257
Allele 2	143	225	249	191	200	252	240	243	271

## Cultivo y habilidades agronómicas

El Montepulciano posee un vigor medio y tiene un porte semi-erguido. Debido a su desborre tardío, sufre una exposición limitada a las heladas de primavera. Se adapta bien a las elevadas temperaturas estivales y precisa un clima cálido para madurar correctamente. Esta variedad prefiere los suelos profundos y debe manejarse en poda corta. El Montepulciano posee un buen potencial de producción, pero ocasionalmente puede sufrir millerandaje.

## Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Montepulciano lleva el número 1327.

## Fenología

época de desborre: 12 días después de la variedad Chasselas.

época de maduración: 2ª época, 4 semanas después de la variedad Chasselas.

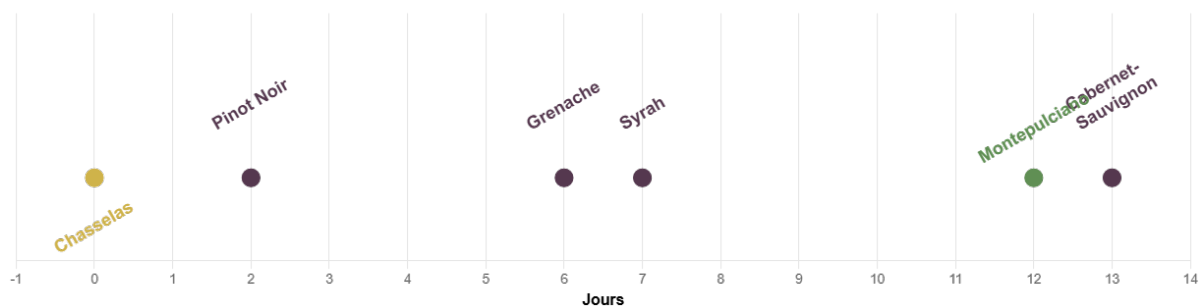
## Potencial tecnológico

Los racimos del Montepulciano son de tamaño mediano y moderadamente compactos. Las bayas son también de tamaño mediano, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Los vinos tintos de Montepulciano son amplios, redondos; presentan taninos sedosos, un color intenso y un perfil aromático afrutado. Esta variedad también se puede utilizar para elaborar rosados de buena calidad.

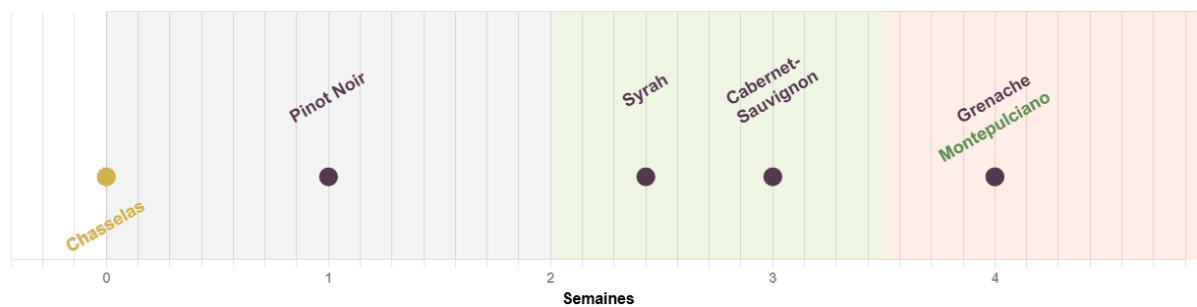
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Montepulciano es sensible al oídio, pero tolera bien la podredumbre gris.

## Debourrement



## Maturité



## Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Montpellier, Marseillan, Francia.

- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministero de Agricultura italiano [[web site](#), visited in 2020].
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia.



---

*Plantuva, todos los derechos reservados,  
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®  
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*