

Montepulciano



Vitigno di media vigoria, a germogliamento tardivo, epoca di maturazione medio-tardiva, produzione da media a buona. Predilige forme di allevamento relativamente espanse e potature medio lunghe o lunghe. Dà un vino di colore rosso-rubino intenso, di sapore asciutto, fruttato giustamente tannico, di buon corpo. Adatto per vini da invecchiamento, ma anche per vini giovani

specialmente se vinificati in rosato.



L'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA

CLONI VCR

* Cloni in via di omologazione

R7

Media varietale



VCR100

Media varietale



VCR453*

Media varietale



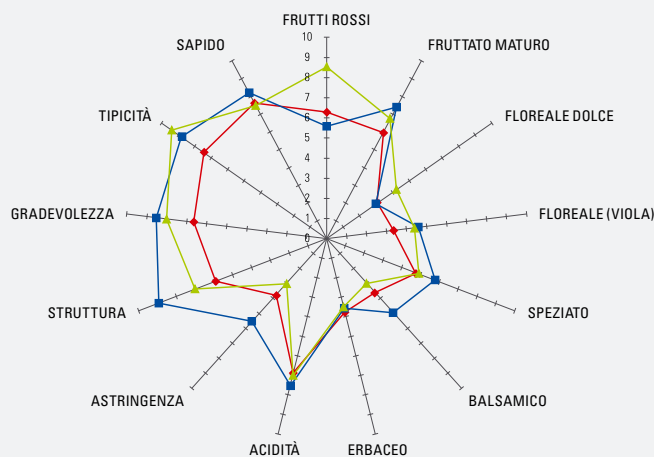
VCR454*

Media varietale

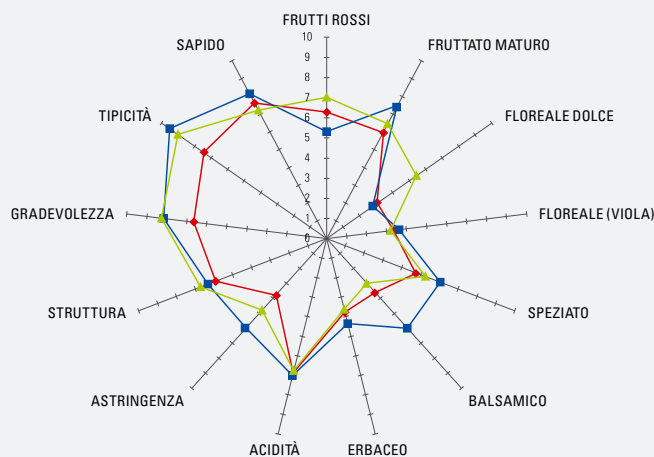


Analisi sensoriale:

◆ MEDIA VARIETALE ▲ R7 ■ VCR100



◆ MEDIA VARIETALE ▲ VCR453 ■ VCR454



Montepulciano



Vitigno di media vigoria, a germogliamento tardivo, epoca di maturazione medio-tardiva, produzione da media a buona. Predilige forme di allevamento relativamente espanse e potature medio lunghe o lunghe. Dà un vino di colore rosso-rubino intenso, di sapore asciutto, fruttato giustamente tannico, di buon corpo. Adatto per vini da invecchiamento, ma anche per vini giovani

specialmente se vinificati in rosato.



L'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA

CLONI VCR

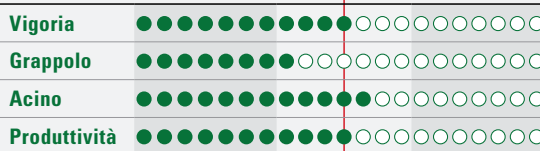
* Cloni in via di omologazione

VCR456*

Media varietale



Origine:
Chietino Abruzzo



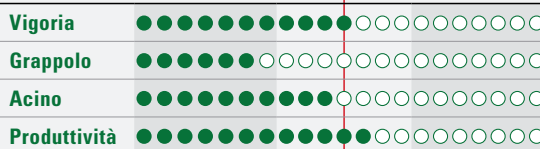
Attitudine enologica: per vini dotati di ottima struttura, fruttati-speziati, ottimo il complesso polifenolico. Adatti al taglio con VCR453 e VCR100 per il lungo invecchiamento.

VCR462*

Media varietale

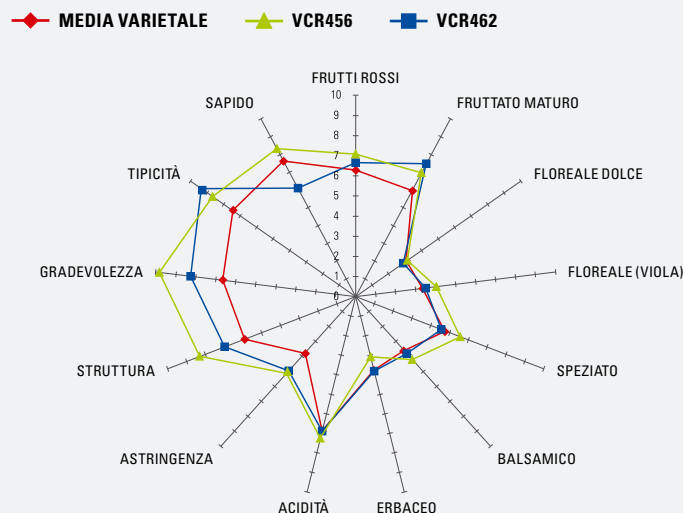


Origine:
Chietino Abruzzo



Attitudine enologica: per vini di buon contenuto di antociani e polifenoli, tipici, fruttati adatti al medio invecchiamento. Indicato in taglio con il VCR453 e l'R7 e per la produzione di rosati.

Analisi sensoriale:



Altri cloni in moltiplicazione: AP-MP 1, AP-MP 3