

Fiche Technique Montepulciano N

A partir d'observations réalisées au cours du millésime 2021

Pays d'origine: Italie
Région: Abruzzes
Classé: oui

Cépage d'adaptation au
changement climatique

©Groupe ICV



Sensibilité à la sécheresse:

Non observé en 2021 car parcelle de suivi irriguée



Résilience au gel: *Non évaluée en 2021*

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel

¹nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourillon, 1 bourgeon du vieux bois

Appellation de référence: Montepulciano d'abruzzo DO

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

ΔIH : +18°C
 ΔIF : -2,0°C
 ΔIS : +109mm



IH: Indice de Huglin
IF: Température minimale moyenne de Septembre
IS: bilan hydrique adapté de Riou



- ❖ **Débourrement:** (9 jours après le Chasselas B)
- ❖ **Maturité:** 4^{ème} époque



- ❖ Vigueur élevée
- ❖ Port demi-érigé
- ❖ Palissage nécessaire



Fertilité et rendement

Grappes grandes
Poids≈220g

Baies grandes
Poids≈2,1g

Fertilité élevée
1,5 grappe/rameau

Rendement ≈ 2,4kg/cep (12,7T/Ha)

classe	Fertilité	P _{grappe} (g)	P _{baie} (g)
Petite/faible	<0,5	<150	<1,5
Moyenne	0,5-1	150-199	1,5-2
Grande/élevée	1,1-1,5	200-250	2,1-2,5
Très grande/élevée	>1,5	>250	>2,5

- ❖ Date de plantation: 2017
- ❖ Densité de plantation: 5300 ceps/Ha



Sensibilité aux maladies

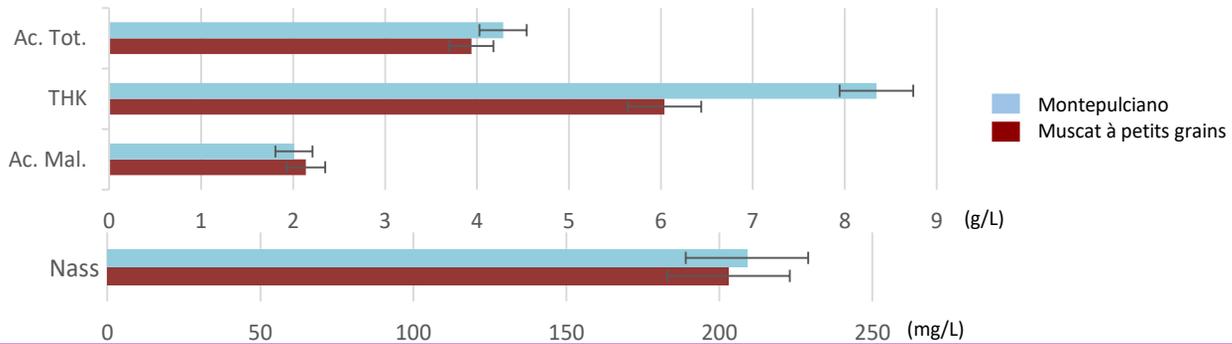
Maladie	Muscat à petits grains	Montepulciano
Mildiou	-	+
Black-Rot	-	++
Pourriture grise	+++	+

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Tardif
- ❖ Productif



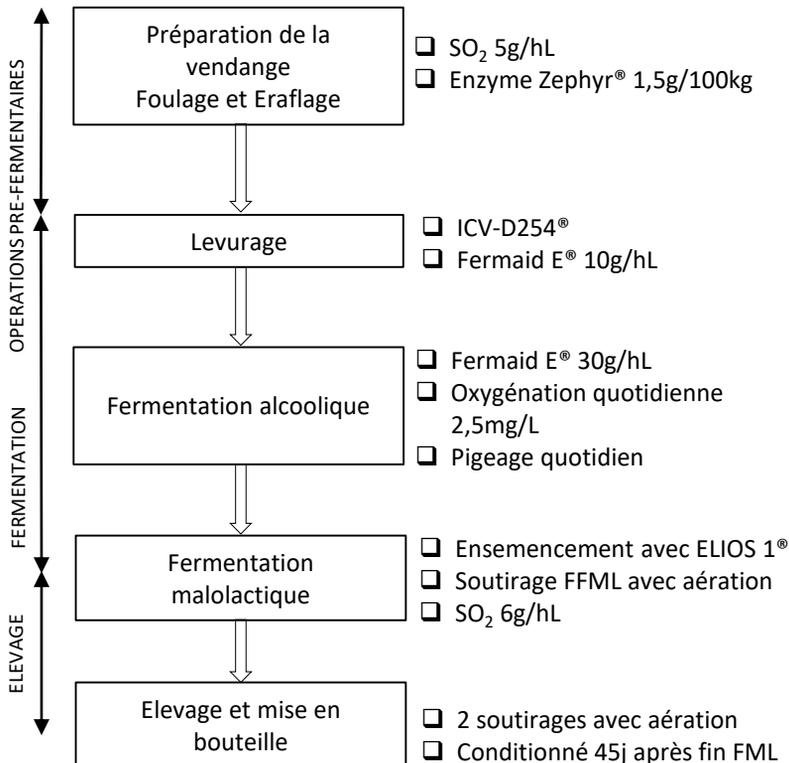
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



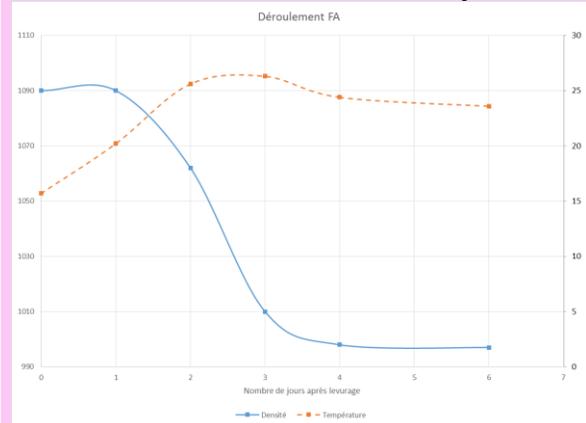
Bilan analytique FFML (vendangé le 20 Septembre 2021)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /L)	pH	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide tartrique (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide lactique (g/l)
<0,5	12,1	0,22	3,85	3,24	2,90	

Process rouge standard (macération 5j)



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 6 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 22,6°C
- ❖ Durée FML: 7 jours

Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ pH élevé au regard du TAV