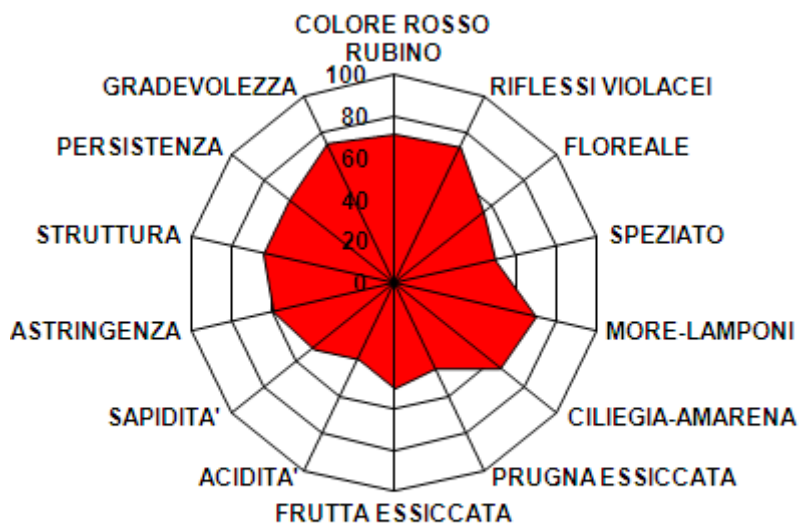


MONTEPULCIANO Ampelos TEA 21

ORIGINE: Biotipo individuato presso Pratola Peligna (CH).

CARATTERI MORFOLOGICI DISTINTIVI : le differenze morfologiche riscontrate sono risultate di scarso rilievo ed hanno consentito di classificare con sicurezza il clone nell'ambito del vitigno Montepulciano. Le differenze principali riguardano le dimensioni dell'acino e la vigoria leggermente inferiori rispetto al clone di riferimento (AP MP 1).

ANALISI SENSORIALE



Il vino è dotato di un colore rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei, all'olfatto è molto intenso, complesso, armonico in cui prevalgono le note di more e ciliegie accompagnate dalle spezie, dai fiori e dalla frutta essiccata. Al gusto risulta di media struttura, leggermente amarognolo, con acidità non molto elevata, di media astringenza ed equilibrato.

CARATTERISTICHE GENERALI MONTEPULCIANO Ampelos TEA 21

Per le sue caratteristiche agronomiche il clone presenta un potenziale produttivo medio e regolare. A livello enologico si distingue per fornire un vino dotato di un corredo aromatico molto complesso ed intenso e con media struttura che lo rendono nel complesso armonico e piacevole. Per queste sue caratteristiche si presta sia come clone miglioratore per vini d'annata che come base per la realizzazione di vini da medio invecchiamento in cui complessa ed arricchisce il quadro aromatico.