



CONSORZIO  
DEL VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO

Anteprima 2011

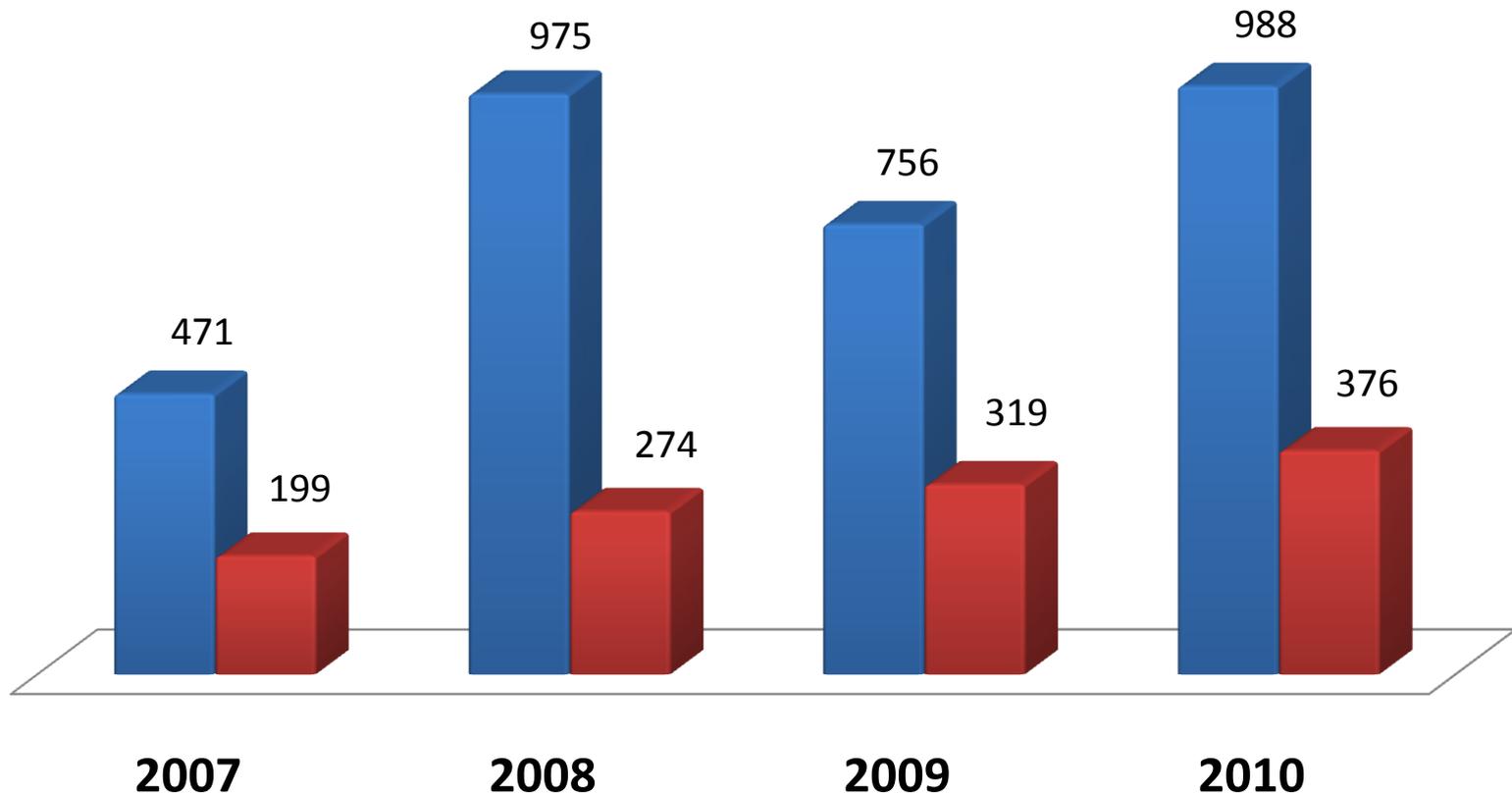
***VINO NOBILE DI  
MONTEPULCIANO  
2010***

*Giovanni Capuano*

# 1. Piovosità annuale (2007-2010)

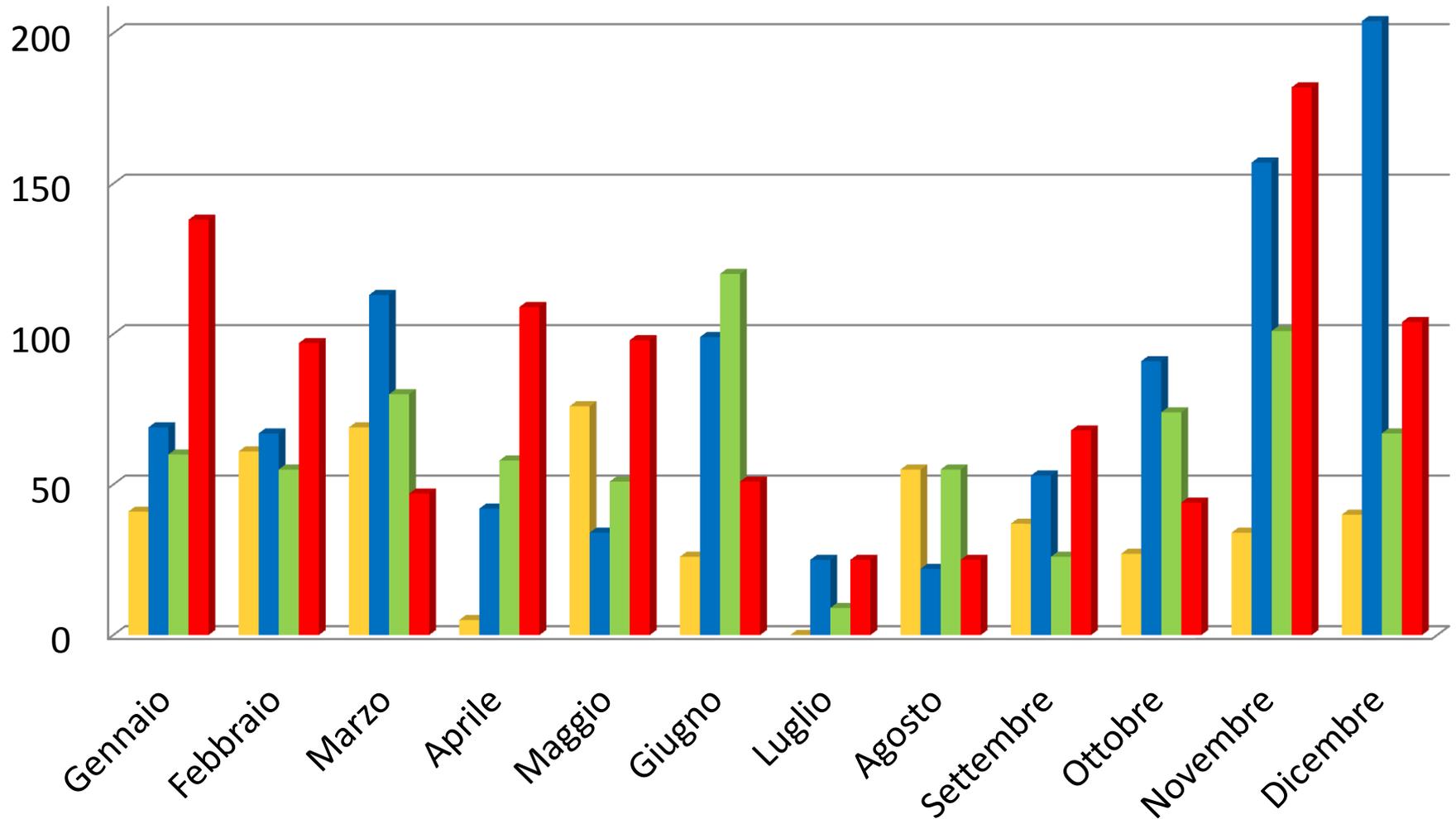
■ mm di pioggia caduti nell'anno solare

■ mm di pioggia caduti nel periodo vegetativo (01/4 -30/9)



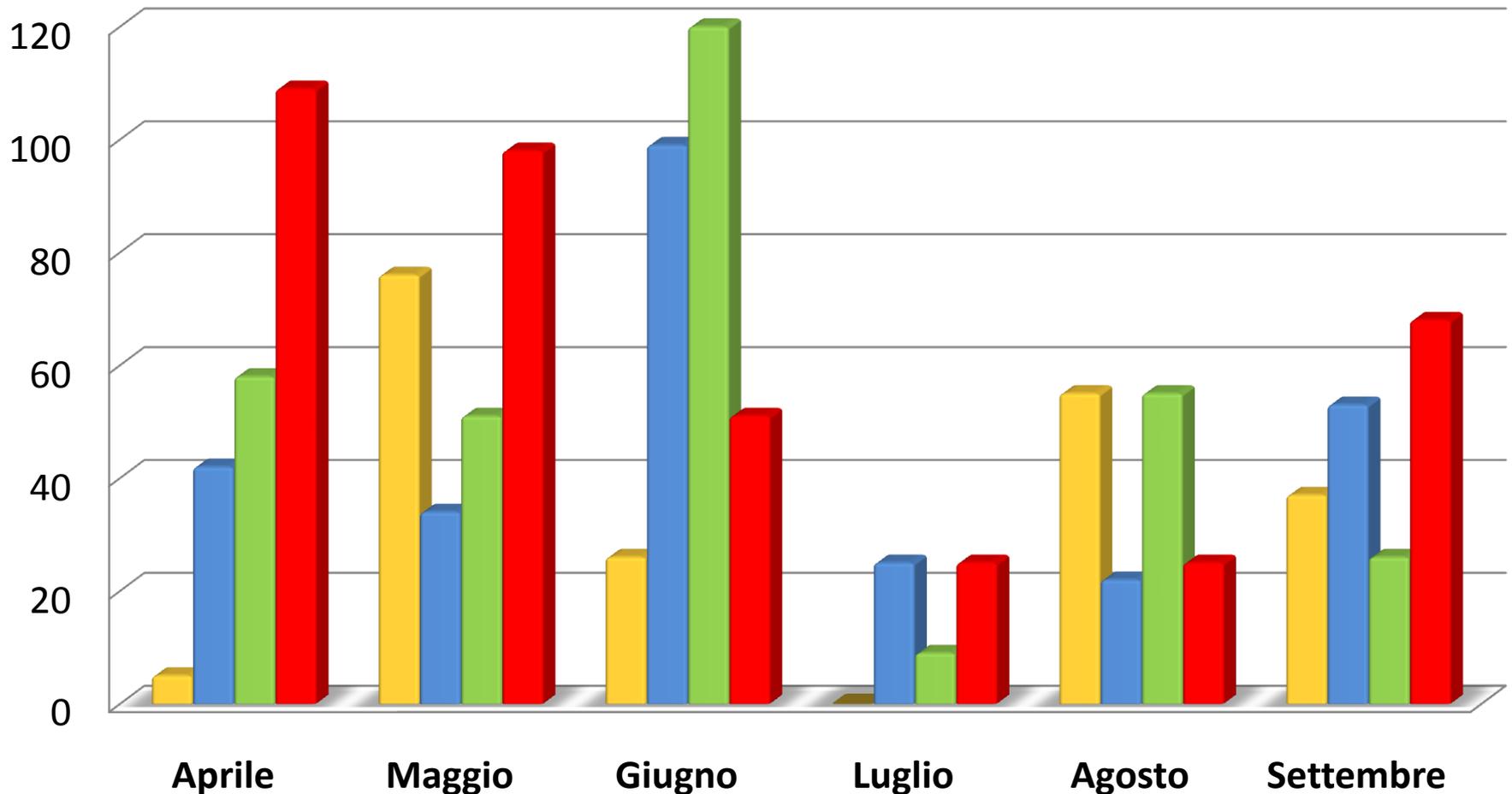
## 2. Distribuzione mensile delle piogge (2007-2010)

2007 2008 2009 2010

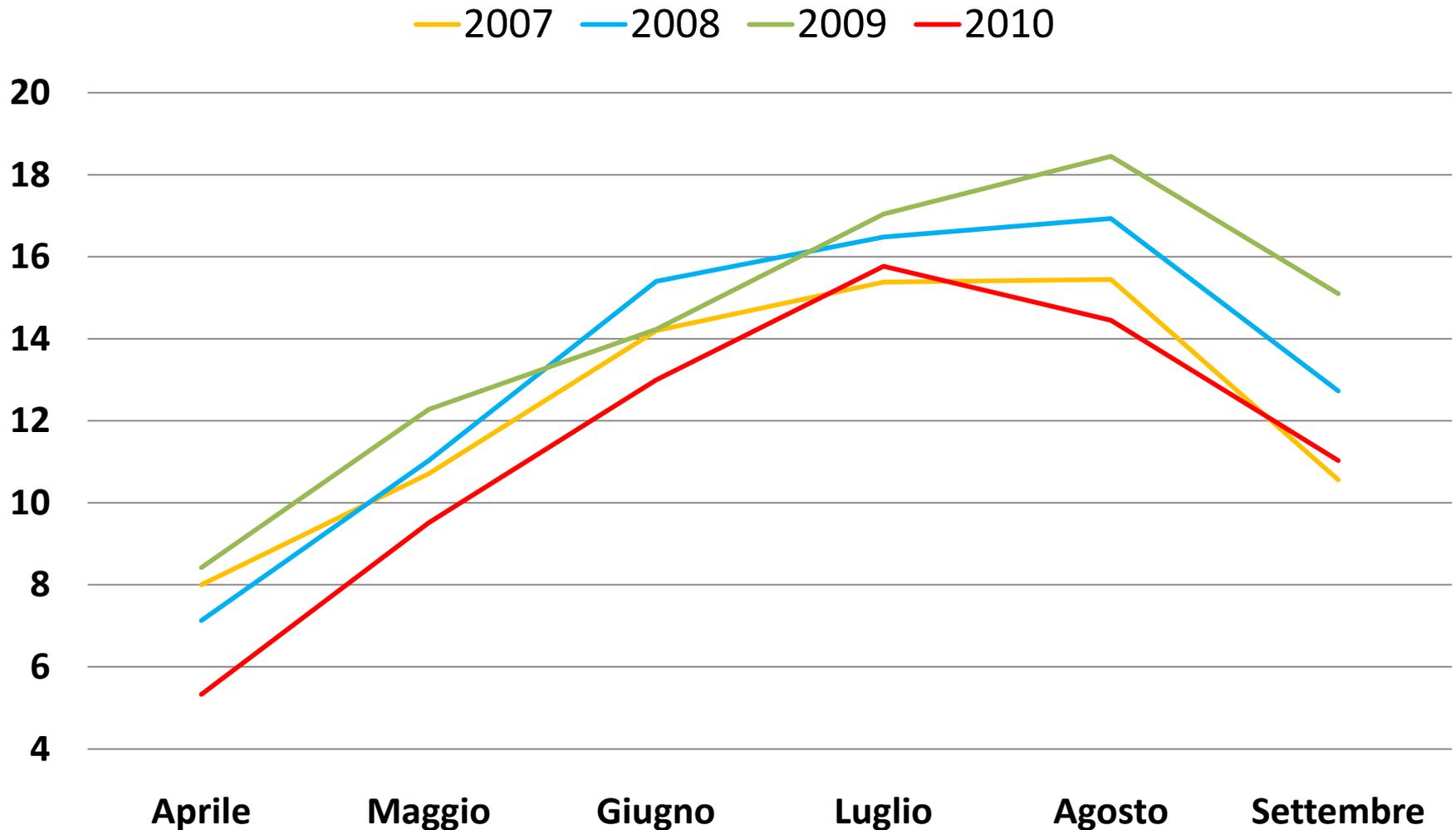


### 3. Piovosità periodo vegetativo (2007-2010)

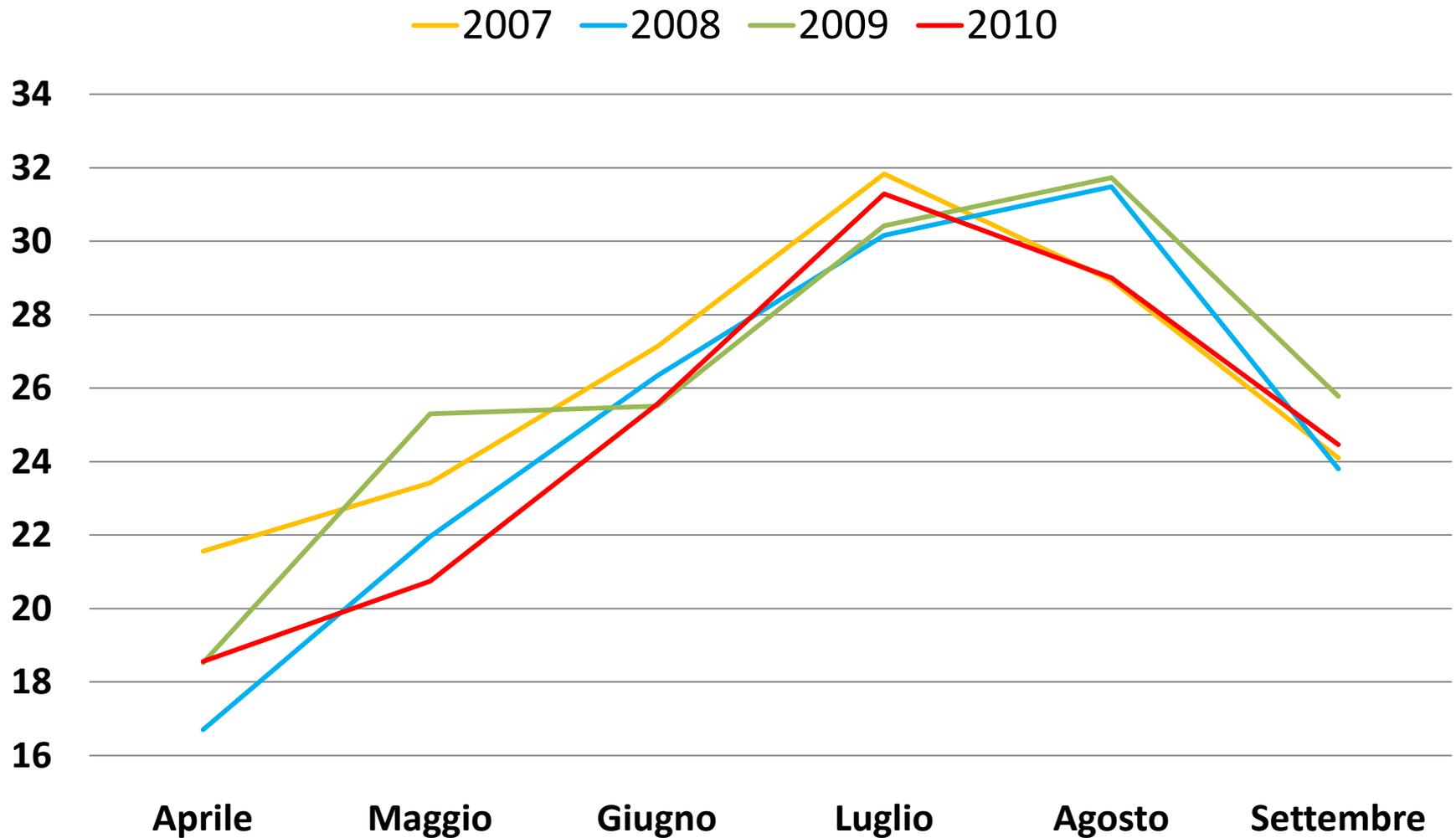
2007 2008 2009 2010



## 4. Temperature medie minime nel periodo vegetativo (2007-2010)



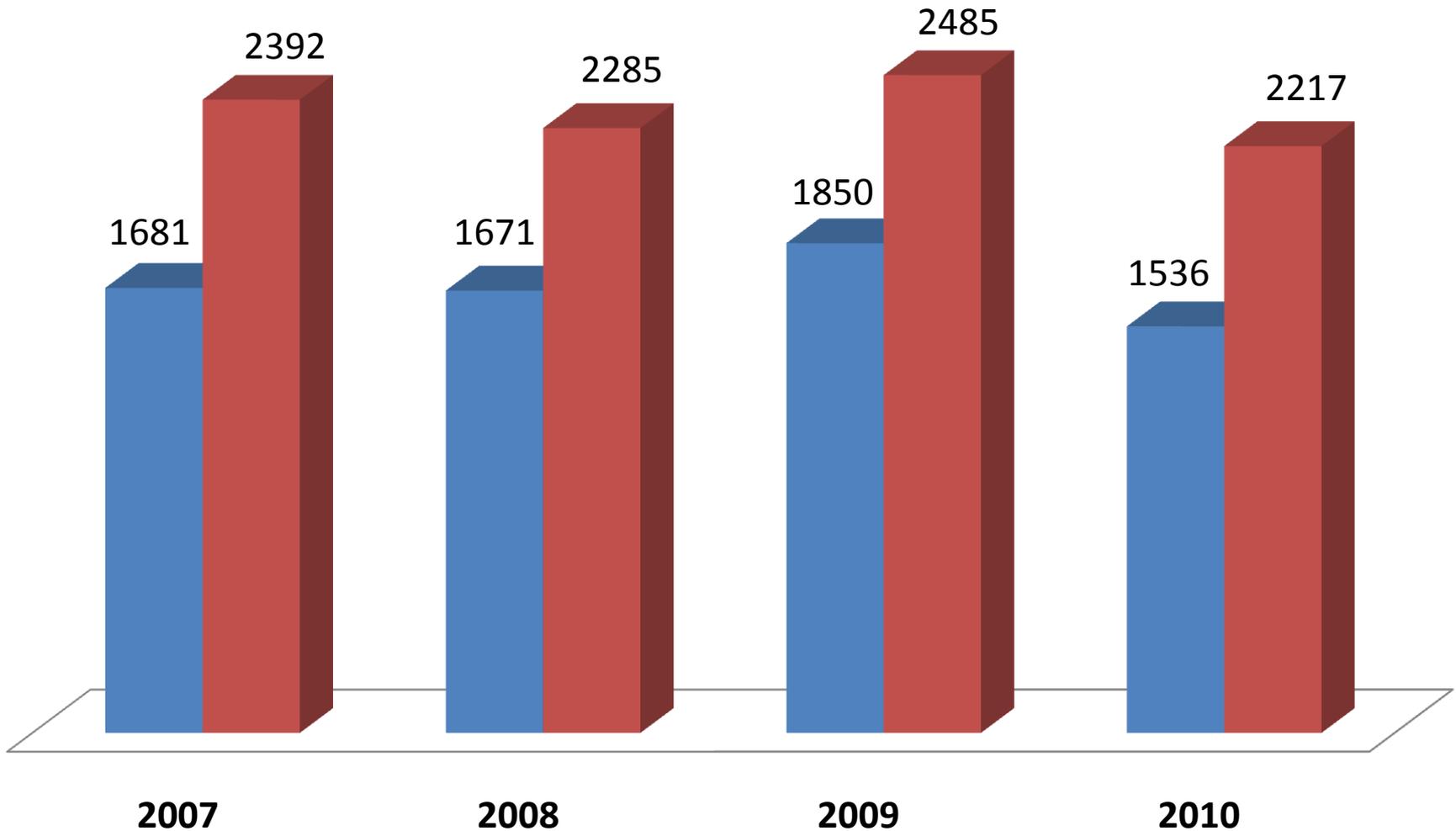
## 5. Temperature medie massime nel periodo vegetativo (2007-2010)



# 6. Indici bioclimatici

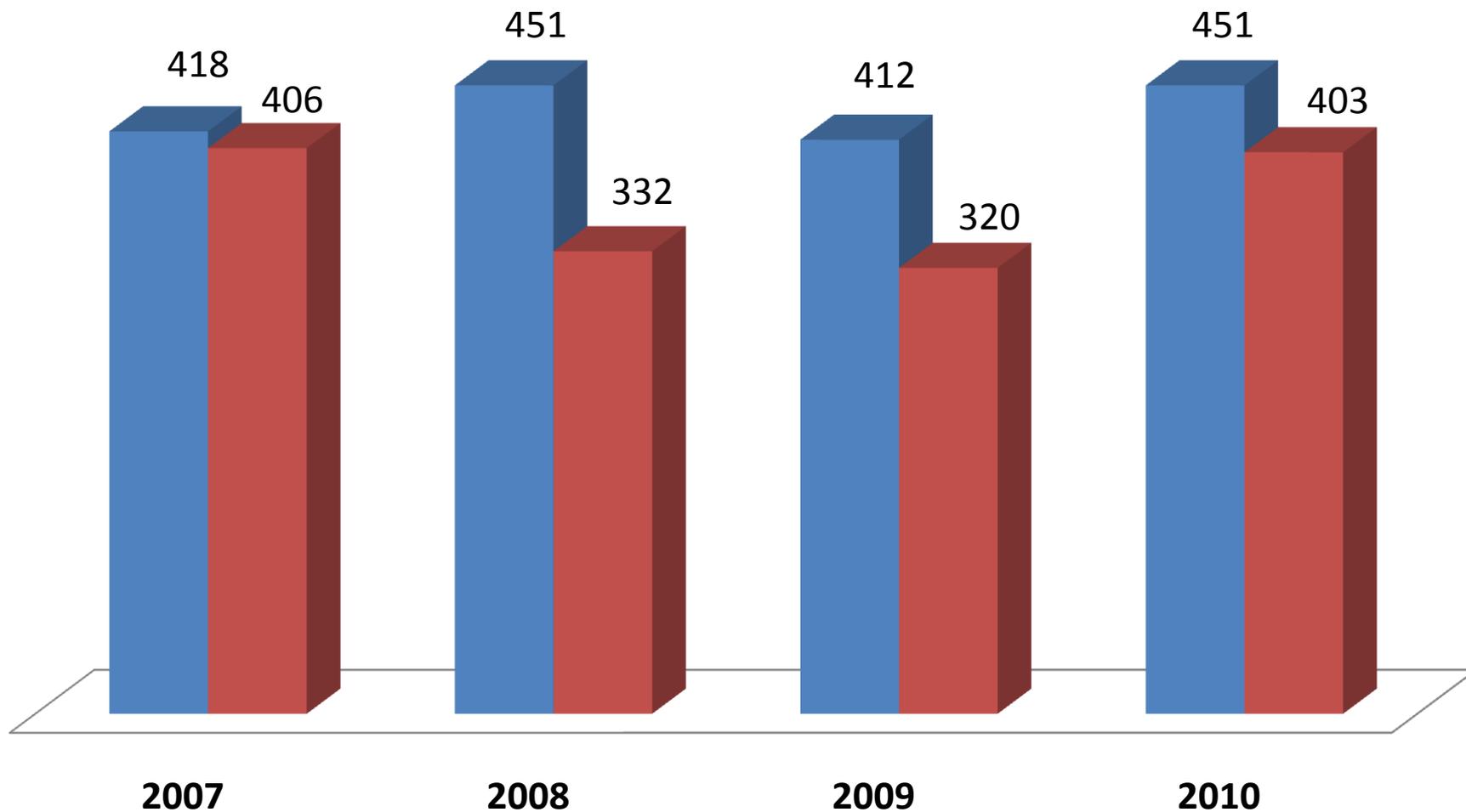
■ Winkler:  $\Sigma$  delle temperature medie sopra i 10°C dal 01/4 al 30/9

■ Huglin:  $\Sigma$  della media tra le temperature massime e medie sopra i 10°C dal 01/4 al 30/9



# 7. Indici bioclimatici

■  $\Sigma$  escursioni termiche di Agosto    ■  $\Sigma$  escursioni termiche di Settembre

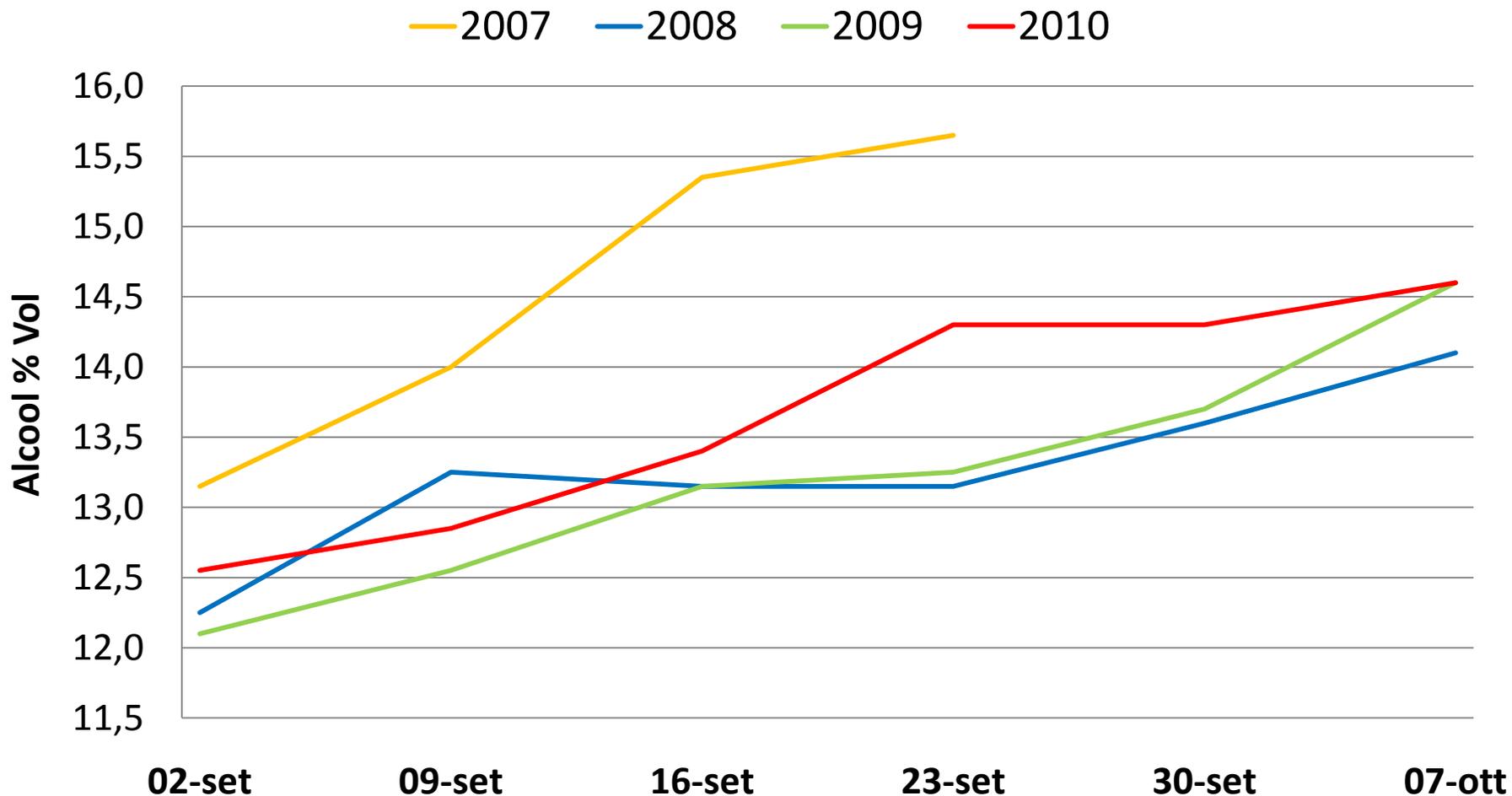


## 8. Fasi fenologiche e Raccolta

	2007	2008	2009	2010
<b><i>Germogliamento</i></b>	1-8 aprile	3-13 aprile	2-12 aprile	5-16 aprile
<b><i>Fioritura</i></b>	14-25 maggio	26 maggio 15 giugno	21-31 maggio	4-14 giugno
<b><i>Invaiatura</i></b>	20 luglio 9 agosto	26 luglio 23 agosto	23 luglio 18 agosto	2 -24 agosto
<b><i>Raccolta</i></b>	18-28 settembre	1-10 ottobre	25 settembre 10 ottobre	1-10 ottobre

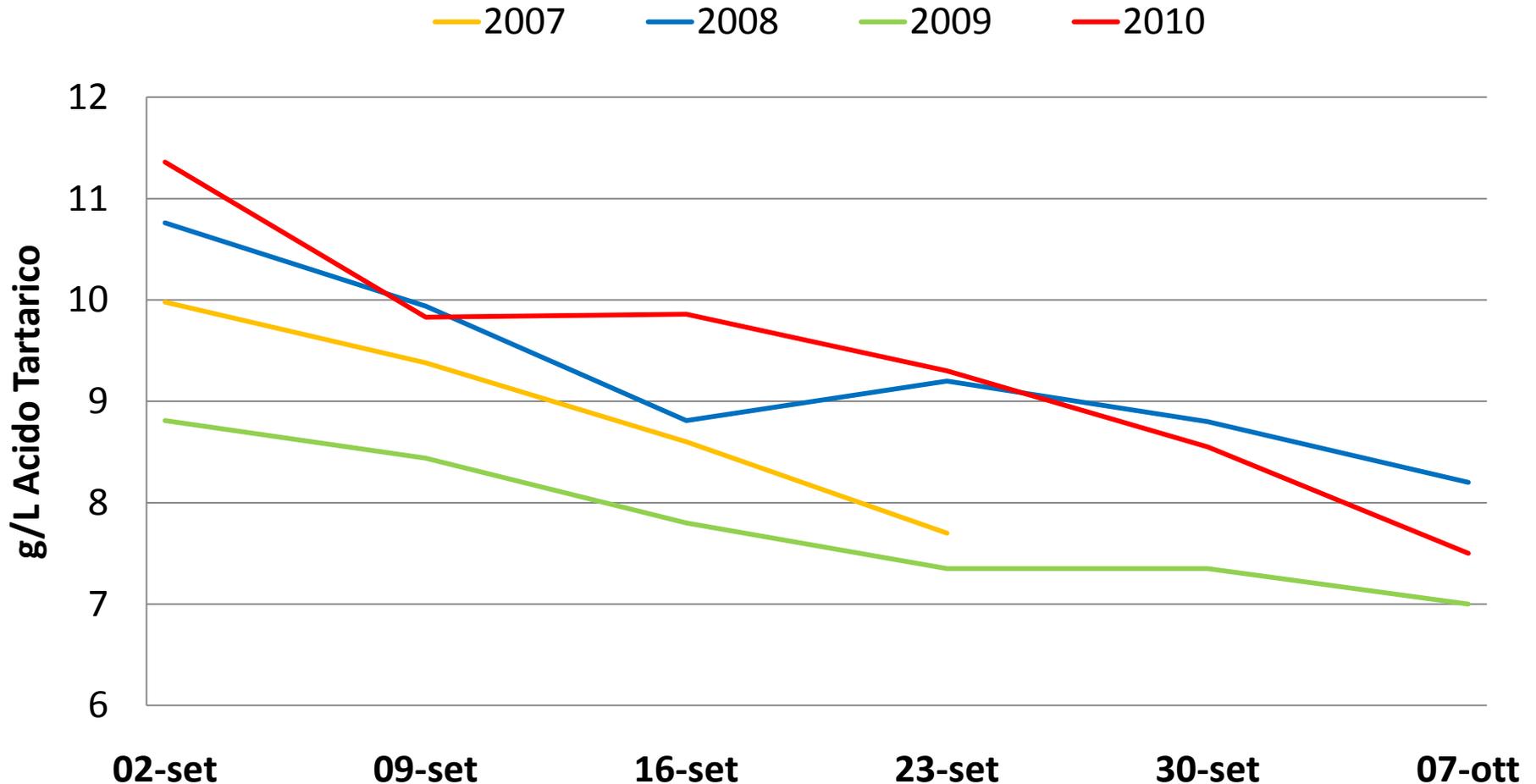
# 9. Andamento dell'accumulo degli zuccheri nel corso della maturazione

(Sangiovese; 380 m.s.l.m; t. argilloso; 5200 ceppi/ha; produzione 6-7 T/ha)



# 10. Andamento della degradazione degli acidi nel corso della maturazione

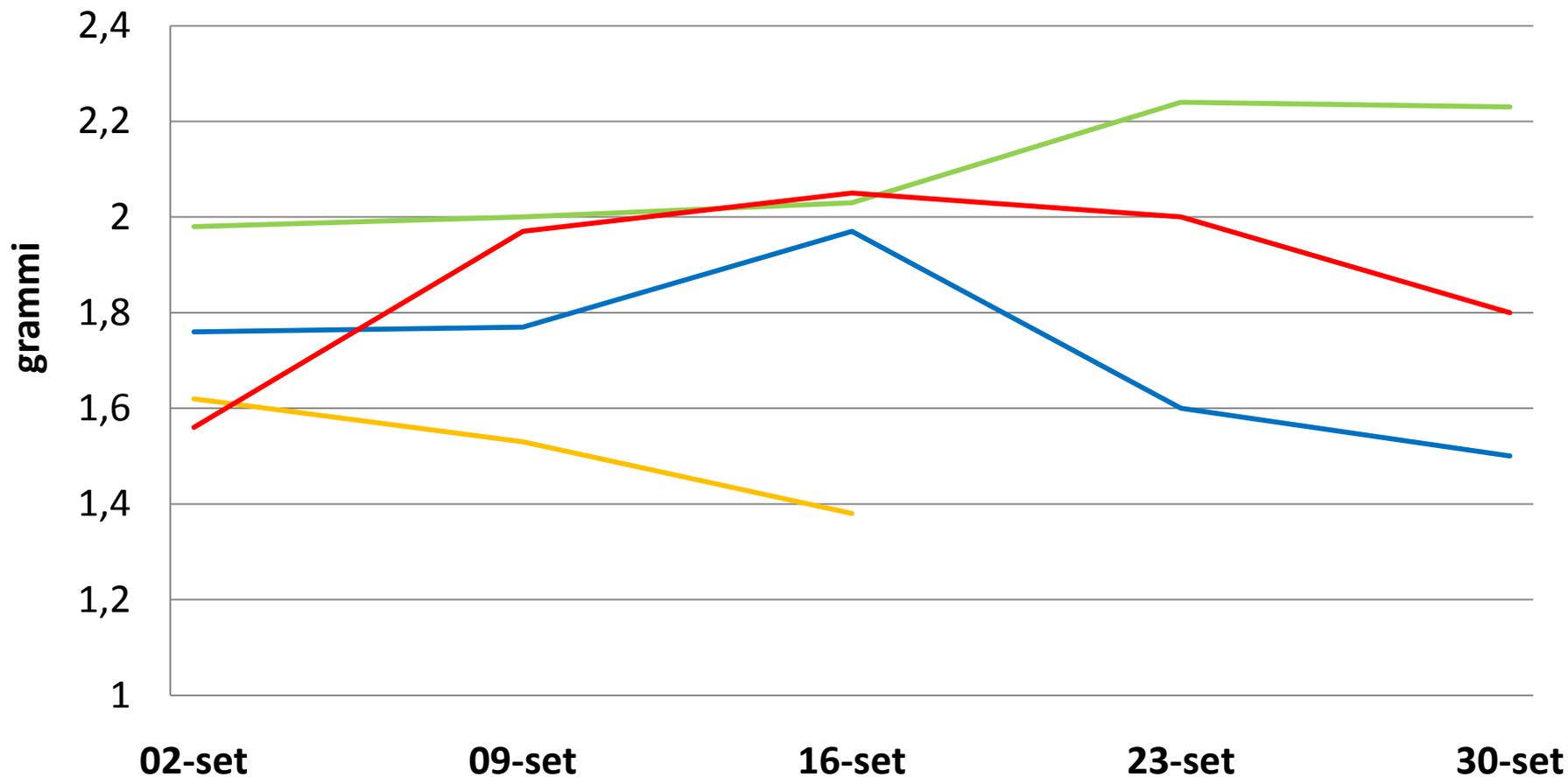
(Sangiovese; 380 m.s.l.m; t. argilloso; 5200 ceppi/ha; produzione 6-7 T/ha)



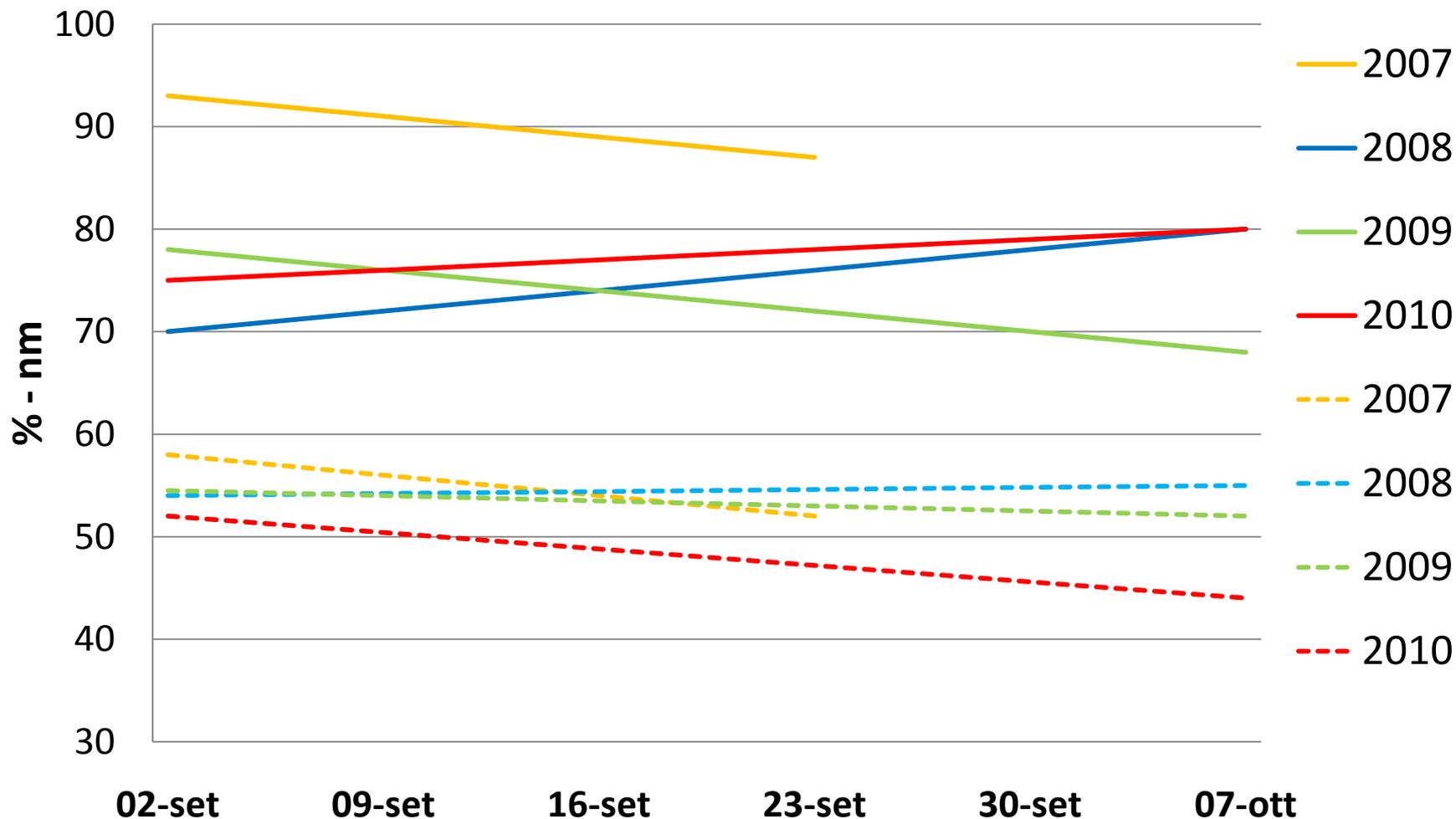
# 11. Evoluzione del peso medio degli acini nel corso della maturazione

(Sangiovese; 380 m.s.l.m; t. argilloso; 5200 ceppi/ha; produzione 6-7 T/ha)

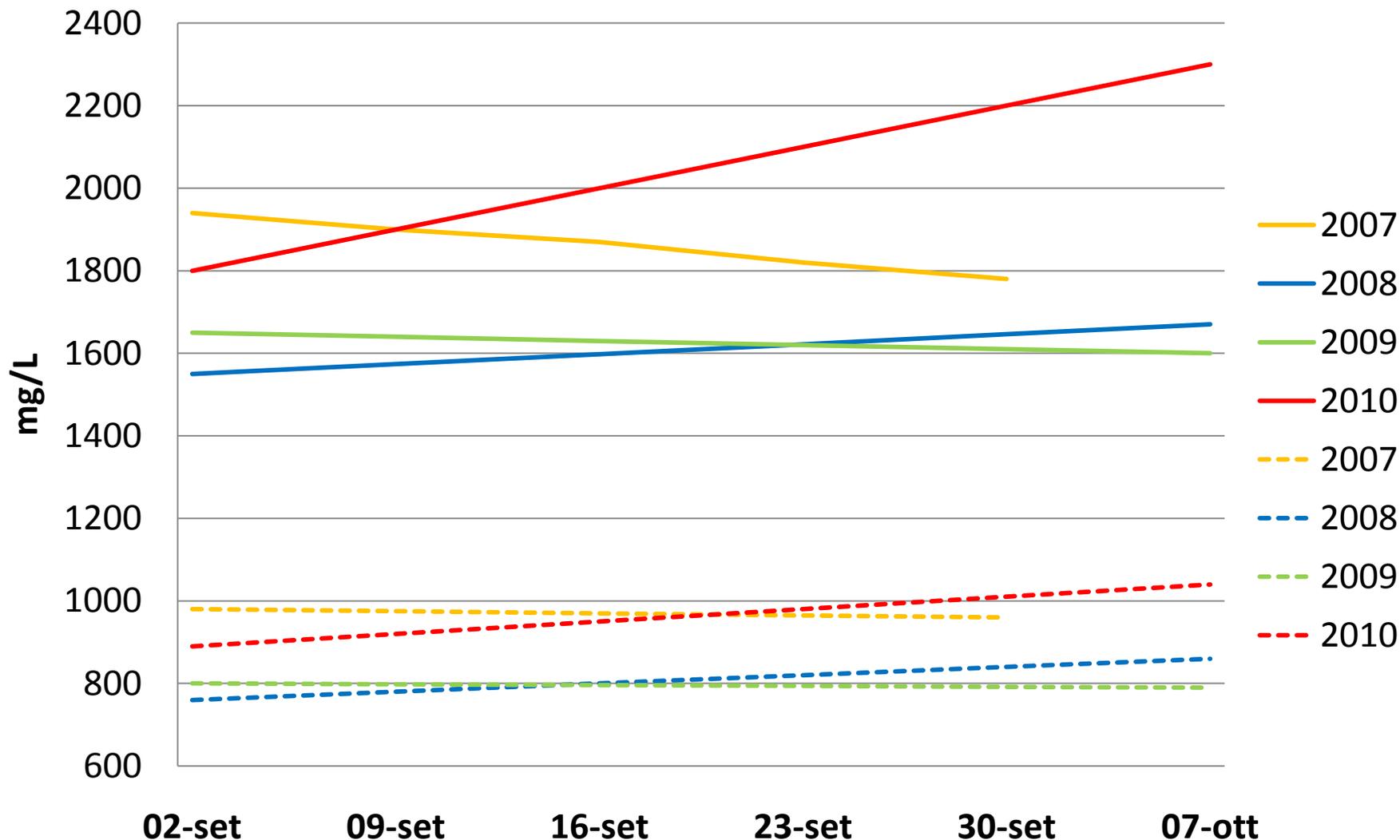
— 2007 — 2008 — 2009 — 2010



## 12. Indice di Fenoli a 280 nm (—) Tannini dei vinaccioli % (---)



# 13. Antociani potenziali pH 1 (—) Antociani estraibili pH 3,2 (---)



# 14. Dati analitici vini Sangiovese provenienti dallo stesso vigneto (2007 – 2010)

(Sangiovese; 380 m.s.l.m; t. argilloso; 5200 ceppi/ha; produzione 6-7 T/ha)

	2007	2008	2009	2010
Alcool (% Vol)	15,60	14,10	14,70	14,65
Zuccheri riduttori (g/L)	2,00	1,00	1,00	1,00
Estratto secco totale (g/L)	35,8	34,6	31,8	31,5
Acidità totale (g/L A.T.)	5,39	6,03	5,29	5,51
Acidità volatile (g/L A. A.)	0,58	0,46	0,41	0,44
pH	3,58	3,40	3,60	3,55
Intensità di colore	14,78	13,82	8,94	15,60
Tonalità	0,56	0,58	0,76	0,61
Polifenoli Totali (mg/L A. G.)	3856	3462	3165	3582

# L'annata 2010 in sintesi

## Clima



## Risposta delle viti

1. Aprile e maggio “freddi” e piovosi.
2. In giugno rapido innalzamento delle temperature.
3. Giugno, luglio e agosto poco piovosi e moderatamente caldi.
4. In settembre buona escursione termica tra il giorno (25-27°C) e la notte (10-14°C; 7-8°C) e poche piogge.

1. Germogliamento e accrescimento vegetativo rallentati; inizio della fioritura ritardato.
2. La fioritura inizia e si conclude rapidamente; forte accelerazione attività vegetativa.
3. Nella 1<sup>a</sup> settimana di agosto rallentamento – arresto attività vegetativa (leggero stress idrico); inizio invaiatura e termine della stessa in ~ 20 giorni. Ulteriore recupero del ritardo vegetativo.
4. Maturazione graduale, progressiva e uniforme nei diversi vigneti.

# I vini del 2010

- Profumi intensi e delicati con prevalenza di note floreali e di frutti rossi: la tipicità (l'espressione varietale) del Sangiovese, è netta ed evidente.
- Colori molto decisi; buona struttura basata su una trama tannica matura e una media acidità.