ANCELLOTTA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine
Carrara San Giorgio (PD)

I-FEDIT 18 C.S.G.

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Produttività medio-elevata e costante
- ✓ Raramente manifesta colatura
- ✓ Scarsa suscettibilità alla botrite

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, alato, spargolo
- Acino piccolo, sferico, con buccia intensamente colorata e consistente



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si ottiene un vino dal colore rosso molto intenso, ricco di fruttato, vinoso, particolarmente adatto al taglio con altri prodotti, quali Lambrusco, Merlot e Barbera, cui apporta colore e alcol. Si presta per la produzione di vino frizzante.