

# ANCELOTTA N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:10. 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

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



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	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.