

# ANCELLOTTA N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:09. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Massenzatico (RE)

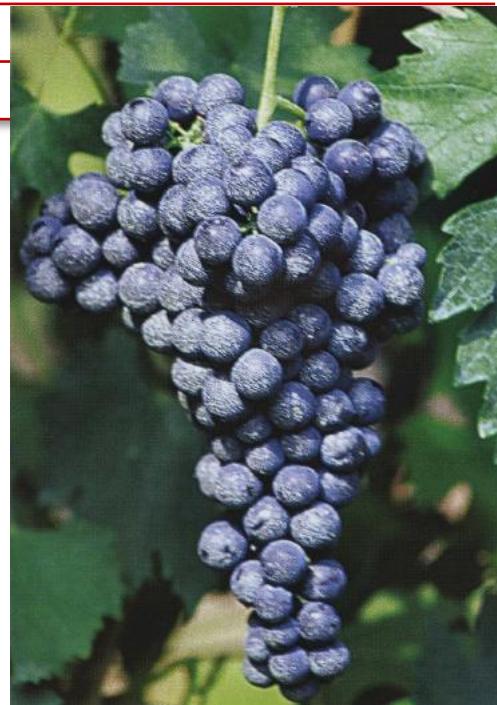
I-RAUSCEDO 2

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensione leggermente superiore
- ✓ Acino di peso leggermente inferiore
- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Acinellatura scarsa
- ✓ Produttività buona e costante



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Medio-tardiva

## IL GRAPPOLO

- Grappolo piramidale, alato, semispargolo
- Acino medio, rotondeggiante

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE *CLONE*

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Odio	-

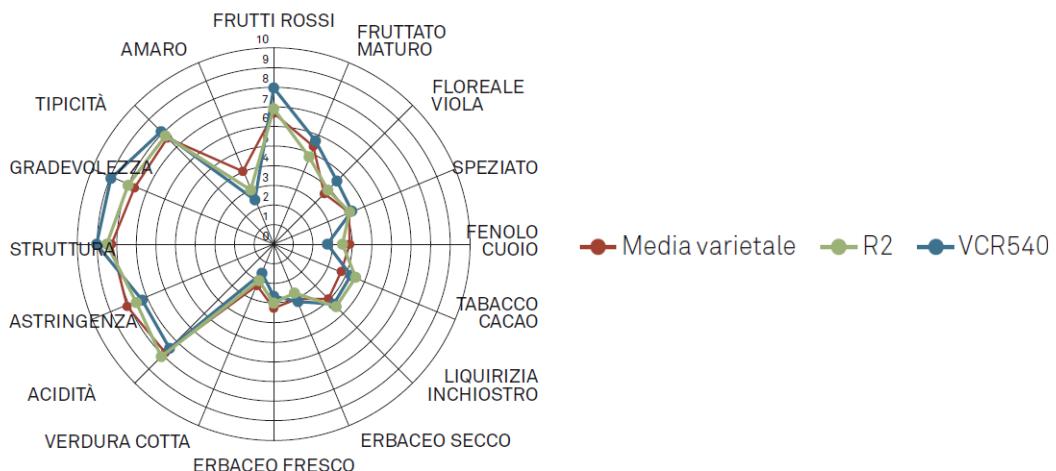
## *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE* *CLONE*

Fertilità reale	1,63
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 (Babo)	-
	pH	-
ENOCHIMICI	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma di marasca; sapore neutro, di buona struttura. Viene utilizzato, data la grande intensità colorante, come correttivo del colore.