

ANCELOTTA N.

Documento aggiornato al: 04/06/2026, 09:49. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Sabbioneta (MN)

I-VCR 540

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | S. Ambrogio (VR) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4000 |
| Periodo di osservazione | 2004-2006 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività media
- ✓ Elevata concentrazione di antociani

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|-------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------------------------------------------|--------------|
| Botrite | 1,33 |
| Oidio | 1,33 |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, munito di corte ali, semispargolo
- ✿ Acino piccolo, sferoide, a buccia consistente e intensamente colorata



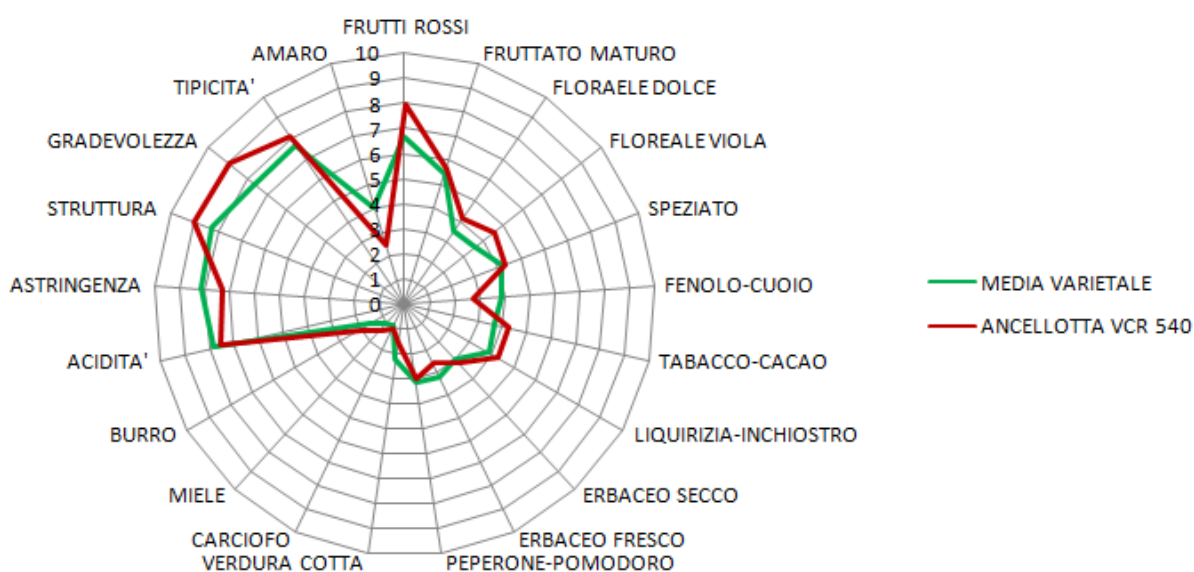
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE** **CLONE**

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,43 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,45 |
| Numero grappoli/ceppo | 14 |
| Peso medio grappolo (g) | 171 |
| Peso medio acino (g) | 1,49 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 590 |
| Indice di Ravaz | 4,15 |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI** **CLONE**

| | | |
|--------------|--------------------------|----------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 19,8 |
| | pH | 3,13 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,33 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,36 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,47 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 1.578 ^(*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 4.498 ^(*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da queste uve si ottengono di solito vini di media alcolicità, leggeri ma molto ricchi di colore, adatti al taglio. Il vino è caratterizzato dai profumi dei frutti rossi, ciliegia e marasca.

^(*)Dati medi relativi al biennio 2004-2005