ANCELLOTTA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:22. 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,33
Oidio	1,33



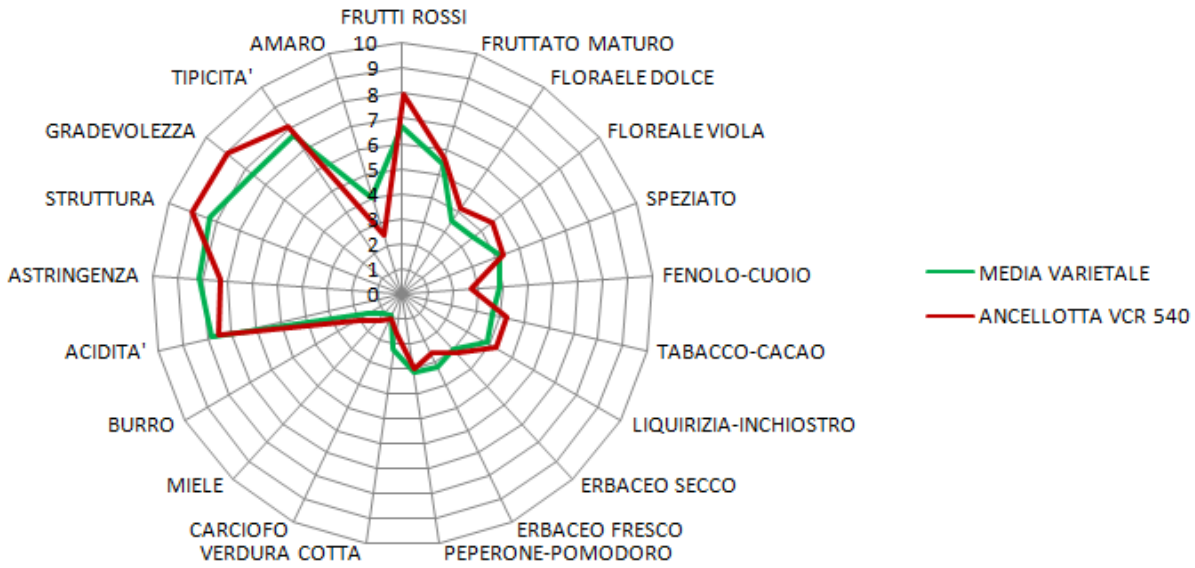
IL GRAPPOLO

- 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