

ANCELOTTA N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:08. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine

Casalgrande (RE)

I-VCR 463

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Ponton, S. Ambrogio di Valpolicella (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3570
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità reale superiore
- ✓ Produttività ottima e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,50
Oidio	0,83

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, allungato, semispargolo, con due ali sviluppate leggermente ricadenti
- ✿ Acino medio, sferoide; buccia consistente, di colore nero-blu, uniformemente pigmentata



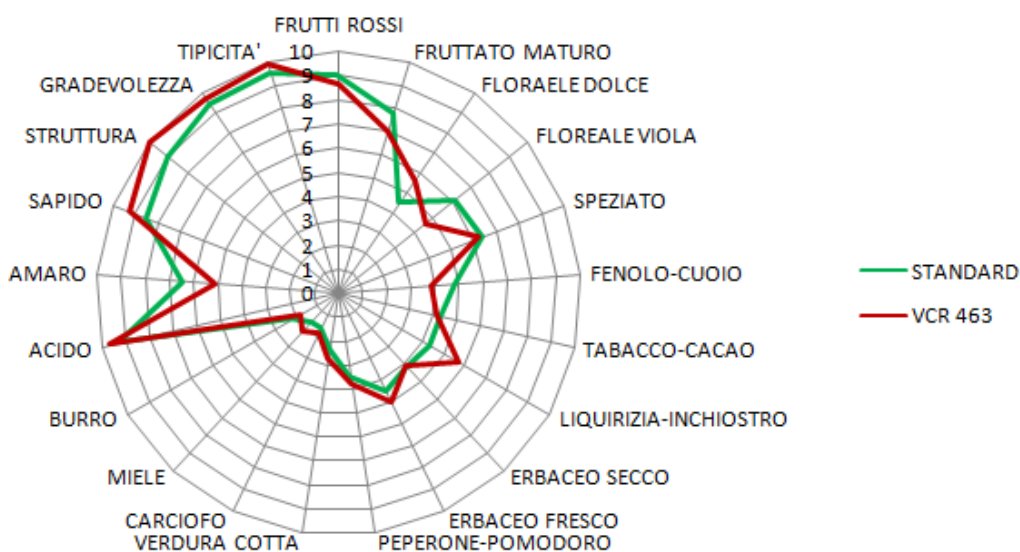
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	3,32
Numero grappoli/ceppo	19,3
Peso medio grappolo (g)	172
Peso medio acino (g)	1,36
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	5,11

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,07
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,97
	Ac. Tartarico (g/l)	5,79
	Ac. Malico (g/l)	2,65
VINO	Antociani totali (mg/l)	1.581 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	4.33,5 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di ottima tonalità e intensità colorante, asciutti, gradevolmente strutturati e sapidi, di buona acidità, con leggeri sentori floreali e una fresca nota di liquirizia.

(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008