

**SCHEDA
INCOMPLETA
IN ATTESA DI
ULTERIORI DATI NON
ANCORA TRASMESSI
DAL COSTITUTTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

ANSONICA B.



Costitutore

Provincia di Grosseto – Dip. Attività Produttive, Lavoro e Società; Università degli Studi di Pisa – DCDSL; Università degli Studi di Firenze – DIPSА; CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura; Istituto Agrario di S. Michele all’Adige

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine

Porto Ercole (GR)

I-
COSA
1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2002

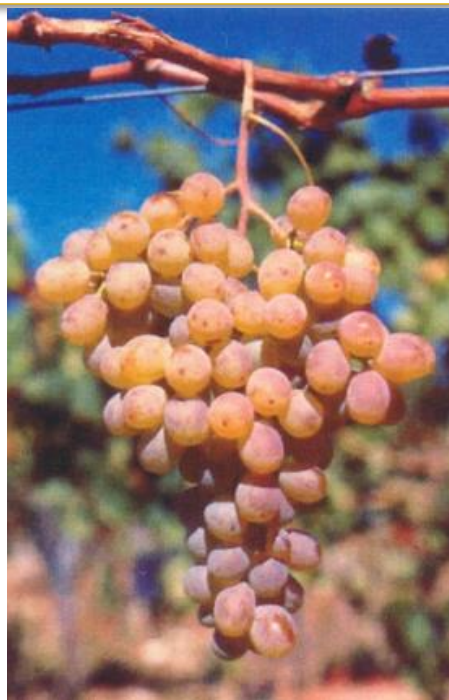
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità inferiore, specialmente quella delle gemme basali
- ✓ Produzione medio-alta

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	Medio-precoce

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grosso, piramidale, mediamente compatto
- ✿ Acino medio-grosso, ellittico corto, con buccia di colore verde-giallo ambrato



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,18
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 (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico, con profumo intenso di frutta tropicale, note di limone, nocciola, mandorla e leggeri sentori di floreale e miele. Al gusto risulta sapido e ben strutturato. Adatto anche all'uvaggio.