

**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

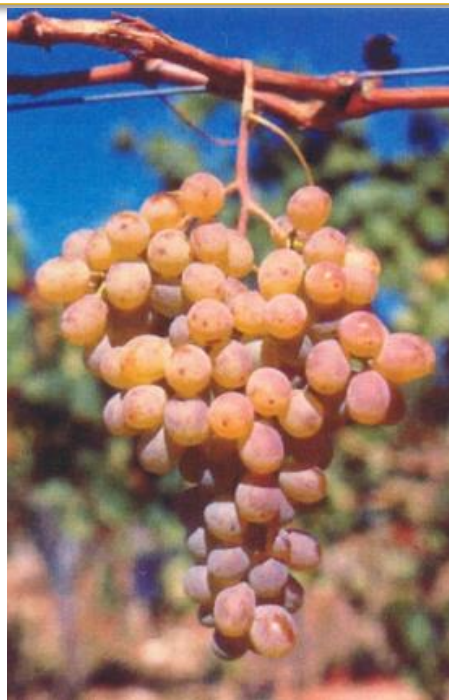
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **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**

<b>MOSTO</b>	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.