SCHEDA INCOMPLETA

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE !

Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

crea SNCV

ANSONICA B.

Costitutore
Provincia di Grosseto – Dip. Attività Produttive, Lavoro e Società; Università degli Studi di Pisa – DCDSL; Università degli Studi di Firenze – DIPSA; 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

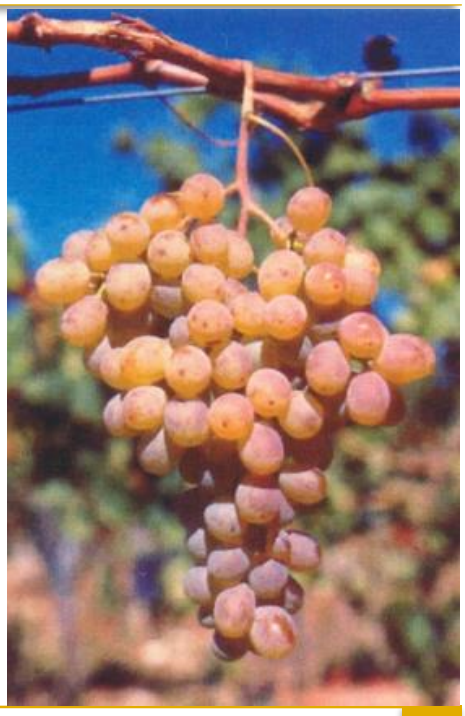
Campo di omologazione e confronto

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

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Media
Fioritura	-
Invaiatura	-
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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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.