

ANSONICA B.

Documento aggiornato al: 13/04/2026, 16:30. CREA/SNCV ©2011-2026.



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
Scansano (GR)

I- Settefinestre 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-bassa

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	Tardiva

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo molto piccolo, piramidale, con due ali, spargolo
- ✚ Acino ellittico, corto, con buccia di colore verde-giallognolo



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

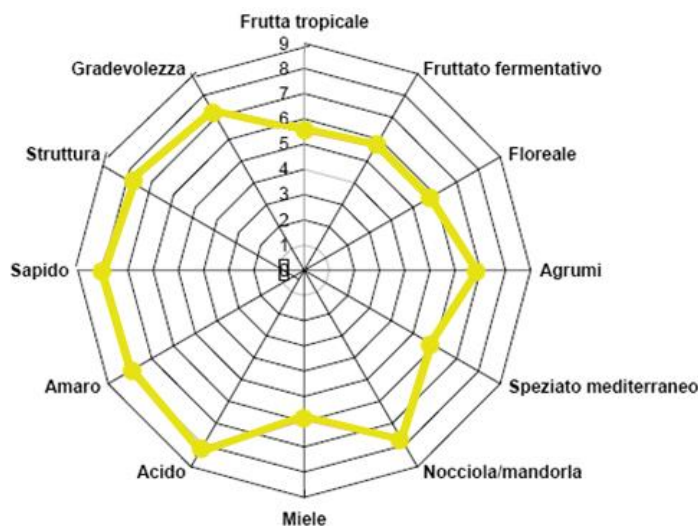
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	3,26
Numero grappoli/ceppo	14,7
Peso medio grappolo (g)	221
Peso medio acino (g)	3,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,50
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	5,17
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico, con note di nocciola e mandorla, di fruttato tropicale e di floreale; di buona struttura e sapidità, mantiene una buona freschezza e gradevolezza; idoneo all'uvaggio.