

ANSONICA B.

Documento aggiornato il: 08/02/2026, 03:23. 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	-
Invaiatura	-
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 CLONE

PRODUTTIVE

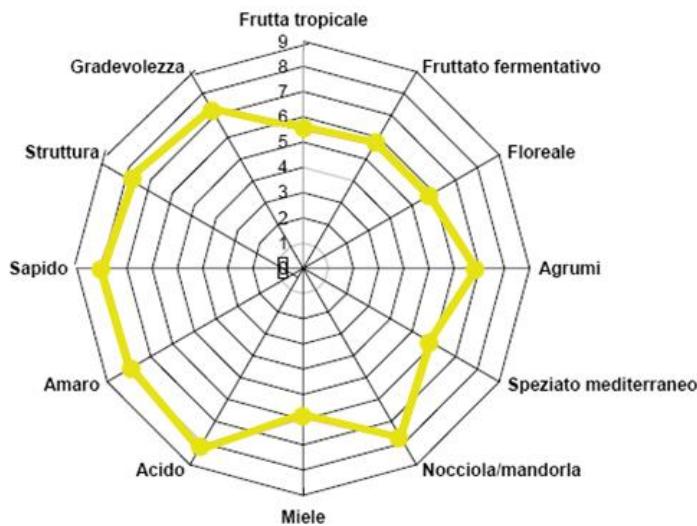
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	3,26
Numero grappoli/ceppo	14,7
Peso medio grappolo (g)	221
Peso medio acino (g)	3,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

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.