

ANSONICA B.

Documento aggiornato il: 08/02/2026, 03:24. 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 2

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 superiore
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità buona, inclusa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Medio-precoce



IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo grosso, piramidale, semispargolo
- ❖ Acino medio-grosso, ellittico, corto, con buccia di colore verde-giallognolo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

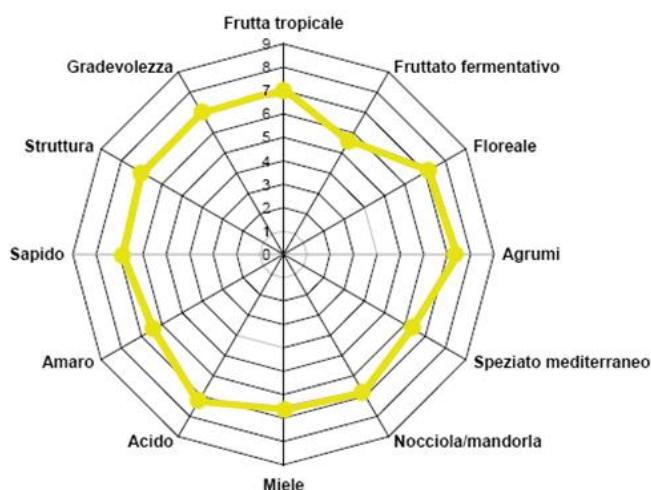
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	4,56
Numero grappoli/ceppo	13,4
Peso medio grappolo (g)	340
Peso medio acino (g)	3,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,50
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	5,06
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico, con note di fruttato tropicale, floreale e di agrumi, leggermente speziato con note di nocciola e miele; di media struttura, equilibrato e gradevole; idoneo all'uvaggio a cui apporta complessità aromatica.