

# ANSONICA B.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 00:10. CREA/SNCV ©2011-2023.



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 3

## 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 medio-elevata
- ✓ Fertilità inferiore, soprattutto quella delle gemme basali
- ✓ Produttività inferiore

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | Media               |
| Fioritura                     | -                   |
| Invaiatura                    | -                   |
| Maturazione                   | Media               |



## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, corto, compatto
- ✿ Acino medio-grosso, corto, ellittico, con buccia di colore giallo ambrato

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

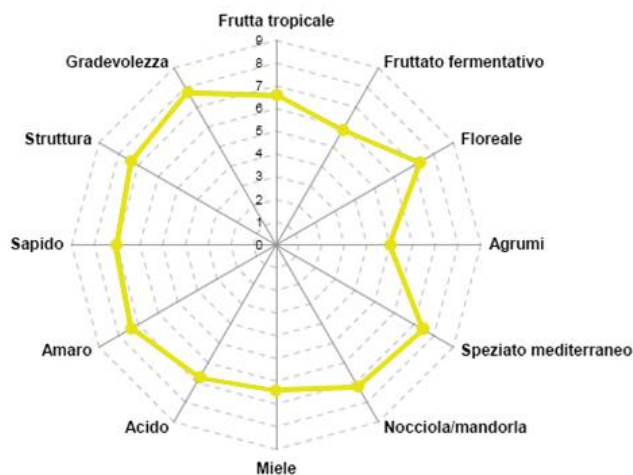
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,20 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 3,63 |
| Numero grappoli/ceppo         | 12,7 |
| Peso medio grappolo (g)       | 285  |
| Peso medio acino (g)          | 3,3  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -    |
| Indice di Ravaz               | -    |

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

|       |                      |       |
|-------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)     | 21,80 |
|       | pH                   | 3,11  |
|       | Acidità totale (g/l) | 5,40  |
|       | Ac. Tartarico (g/l)  | -     |
|       | Ac. Malico (g/l)     | -     |

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico, con evidenti note di speziato mediterraneo e di nocciola, a cui si aggiungono quelle leggere di fruttato tropicale e di miele; buona ed equilibrata la struttura, gradevole; idoneo per la produzione di vini bianchi tranquilli.