

# ANSONICA B.

Documento aggiornato il: 08/02/2026, 03:22. 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 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
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 CLONE

#### PRODUTTIVE

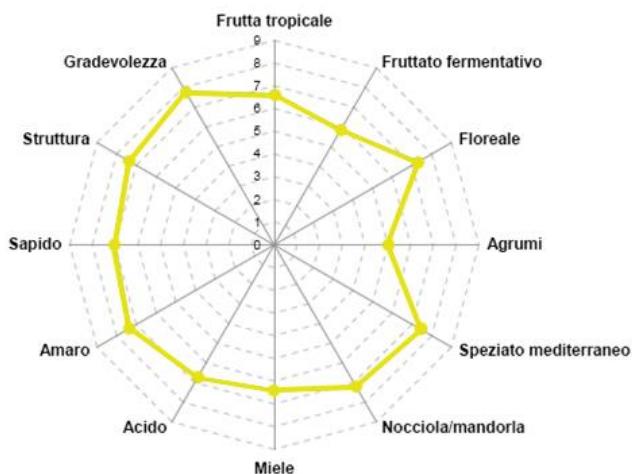
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	3,63
Numero grappoli/ceppo	12,7
Peso medio grappolo (g)	285
Peso medio acino (g)	3,3
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI CLONE

#### ENOCHIMICI

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.