ANSONICA B.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:20. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il Vivaismo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine
Contessa Entellina (PA)

I-VFP 106

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO	
Ubicazione	Monreale (PA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2747
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE
✓ Vigoria leggermente inferiore
✓ Ottima attitudine all'accumulo degli zuccheri
✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II-III decade Maggio
Invaiatura	II-III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo lungo, conico-piramidale, con 1-2 ali, spargolo o di media compattezza, con peduncolo corto
- Acino medio-lungo, ellittico, con buccia di colore verde-giallo e nella parte esposta al sole giallo-dorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	4,6
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	360
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	5,6

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,58
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	5,62
	Ac. Tartarico (g/l)	4,37
	Ac. Malico (g/l)	0,67

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino caratterizzato da aromi molto interessanti come la menta ed il fieno. La componente acida risulta netta e spiccata, pur non essendo in perfetto equilibrio con l'impatto salino. Essendo, inoltre, una varietà molto ricca di catechine, occorre prestare molta attenzione sia in fase di pressatura delle uve che di chiarifica pre-fermentativa al fine di non eccedere nell'estrazione. Nel complesso, il vino ottenuto è fine ed elegante.