

ANCELOTTA N.



Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree e Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Nei comuni di Ganaceto, Soliera, Carpi (MO) e Castel San Pietro (BO)

I-CAB 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Tebano, Faenza (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Cordone libero
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	1999-2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio tendenzialmente superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, allungato, spargolo, presenza di un'ala
- ✿ Acino piccolo, arrotondato; buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Media
Oidio	Media

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	6,8
Numero grappoli/ceppo	35
Peso medio grappolo (g)	202
Peso medio acino (g)	1,56
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.020
Indice di Ravaz	6,7

Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	6,8
Numero grappoli/ceppo	35
Peso medio grappolo (g)	202
Peso medio acino (g)	1,56
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.020
Indice di Ravaz	6,7

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,2
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	7,86
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	928,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.427 (*)

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,2
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	7,86
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	928,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.427 (*)

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso con riflessi violacei. All'olfatto è risultato abbastanza intenso, complesso e persistente, molto fine ed armonico, vinoso, con note fruttate di bacche rosse e amarena, lievi note fresche erbacee, leggermente speziato.

Al gusto è risultato leggermente salato, amarognolo, leggermente astringente, di medio corpo.

(*) Dati medi relativi al biennio 2001-2002