

# ANSONICA B.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

## Origine

Pitigliano (GR)

I-VCR 3

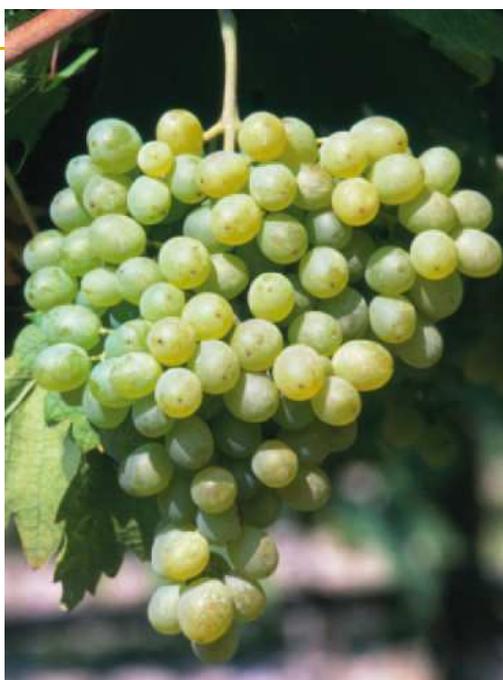
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Sepolcro (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2000-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media
- ✓ Buona la resistenza all'oidio

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre



## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo meno che medio, non troppo compatto
- ✿ Acino medio

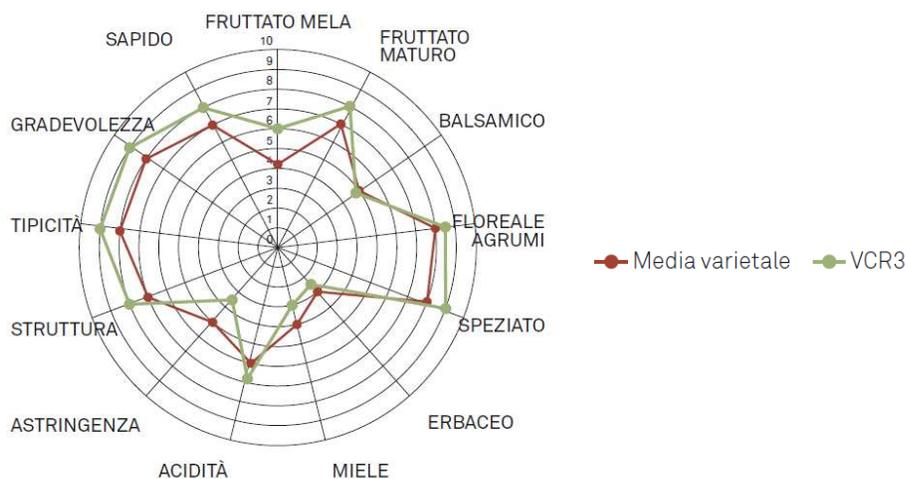
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,00
Oidio	0,70

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	3,61
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	298
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,90
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	7,4
	Ac. Tartarico (g/l)	4,73
	Ac. Malico (g/l)	3,04

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di armonia e rotondità con profumi delicati speziato-floreali. In purezza si presta alla produzione di vini tranquilli, mentre all'uvaggio apporta profumi e struttura.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001