

ANSONICA B.



Costitutore

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 1

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 elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-bassa

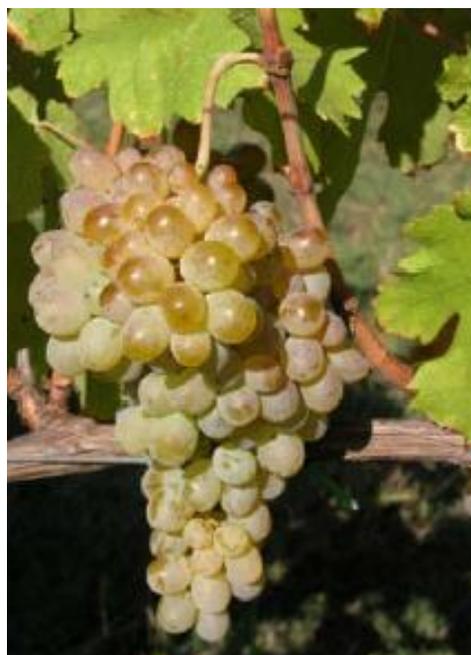
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Tardiva
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Tardiva

IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo molto piccolo, piramidale, con due ali, spargolo
- ✦ Acino ellittico, corto, con buccia di colore verde-giallognolo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

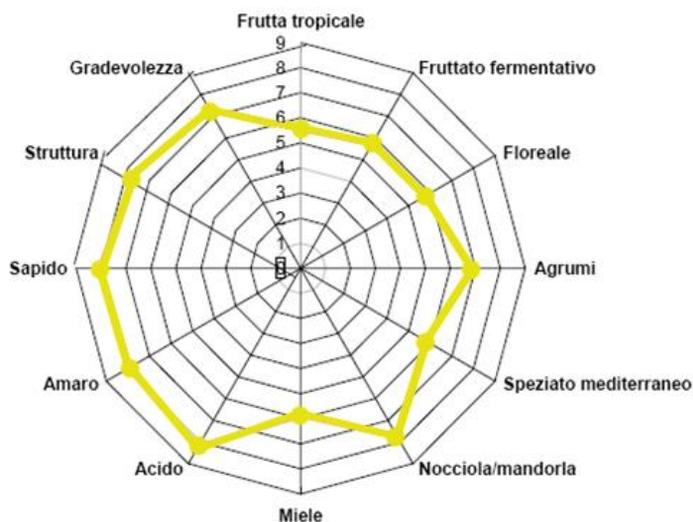
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	3,26
Numero grappoli/ceppo	14,7
Peso medio grappolo (g)	221
Peso medio acino (g)	3,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO

Zuccheri (°Brix)	20,50
pH	3,18
Acidità totale (g/l)	5,17
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico, con note di nocciola e mandorla, di fruttato tropicale e di floreale; di buona struttura e sapidità, mantiene una buona freschezza e gradevolezza; idoneo all'uvaggio.