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 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

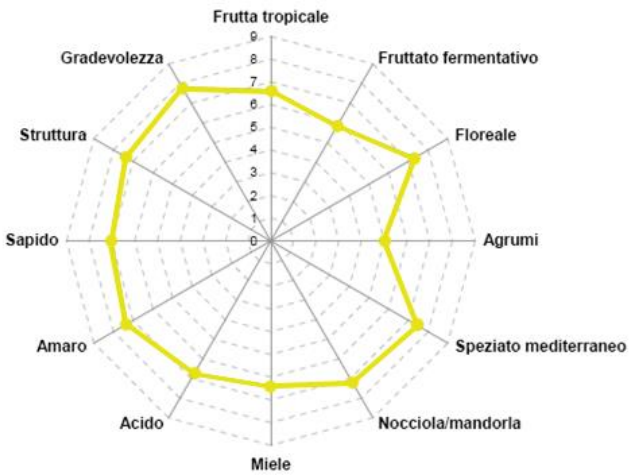
- Grappolo medio, piramidale, corto, compatto
- Acino medio-grosso, corto, ellittico, con buccia di colore giallo ambrato

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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.