

VARIETÀ ANCELLOTTA N.



Costitutore

Dipartimento di Colture Arboree- Università di Bologna

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. 170 del 23/07/2011

Origine

Ganaceto (MO)

I-CAB 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Tebano (RA)
Forma di allevamento	Cordone libero
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.222 piante / Ha
Periodo di osservazione	1999 - 2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo taglia media, peso inferiore alla media della popolazione, forma piramidale, spargolo allungato, presenza di 1 ala

Acino piccolo, arrotondato, blu-nero, pruina media, polpa poco colorata

Vigoria media

Fertilità medio bassa

Produttività media



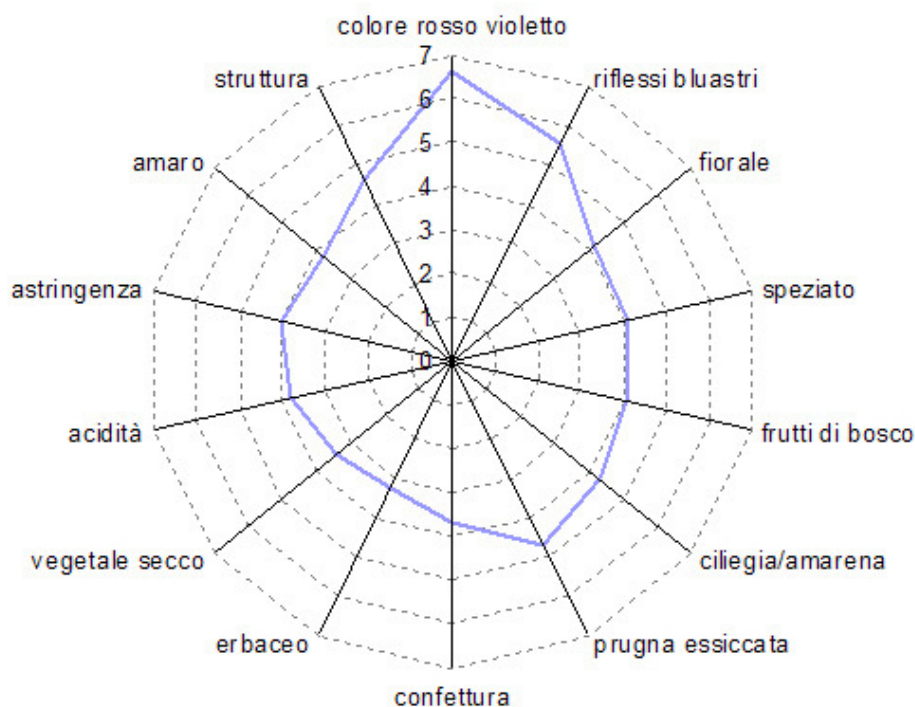
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III° decade di Marzo
Fioritura	III° decade di Maggio
Invaiatura	III° decade di Luglio
Maturazione	II° decade di Settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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)	1,02
Indice di Ravaz	6,7

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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)	929
	Polifenoli totali (mg/l)	2.428

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Ancellotta CAB 1 fornisce un vino di ottima colorazione rosso violetto con riflessi viola. All'olfatto 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 leggermente salato, amarognolo, leggermente astringente