

# ANCELOTTA N.



## Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Carrara San Giorgio (PD)

I-FEDIT 18 C.S.G.

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | - |
| Forma di allevamento           | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione        | - |

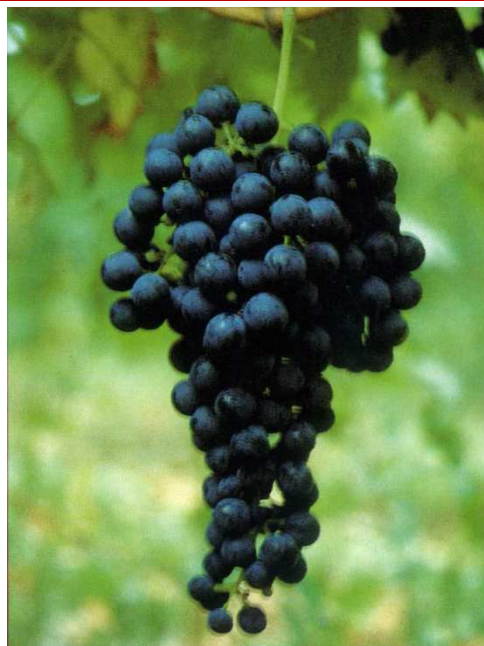
### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Produttività medio-elevata e costante
- ✓ Raramente manifesta colatura
- ✓ Scarsa suscettibilità alla botrite

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
| Germogliamento  | -     |
| Fioritura       | -     |
| Invaiaura       | -     |
| Maturazione     | -     |

### IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-grande, piramidale, alato, spargolo
- 🍇 Acino piccolo, sferico, con buccia intensamente colorata e consistente



| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|----------------------------------------------|---------------------|
| Fertilità reale                              | -                   |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | -                   |
| Numero grappoli/ceppo                        | -                   |
| Peso medio grappolo (g)                      | -                   |
| Peso medio acino (g)                         | -                   |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|----------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                      | -                   |
|              | pH                                     | -                   |
|              | Acidità totale (g/l)                   | -                   |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | -                   |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | -                   |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)                | -                   |
|              | Polifenoli totali (mg/l)               | -                   |

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Si ottiene un vino dal colore rosso molto intenso, ricco di fruttato, vinoso, particolarmente adatto al taglio con altri prodotti, quali Lambrusco, Merlot e Barbera, cui apporta colore e alcol. Si presta per la produzione di vino frizzante.