

## Varietà: **Ansonica**

Clone: **“I-COSA 1”** (Testo e foto: G. Scalabrelli)

### Costitutori:

- 1) Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura – *Università degli Studi di Firenze*
- 2) Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”, Sez. Coltivazioni arboree - *Università di Pisa*
- 3) CRA – VIT Centro di Ricerca per al Viticoltura di Conegliano
- 4) Istituto Agrario di San Michele all’Adige (TN)
- 5) Amministrazione Provinciale di Grosseto

Anno di omologazione: 2007

Clone reperito nel territorio del Comune Porto Ercole (GR). Per quanto riguarda i principali caratteri fenologici, il clone germoglia nella media della popolazione di riferimento, mentre l’epoca di maturazione è leggermente più precoce; possiede vigoria medio-elevata, la fertilità delle gemme è inferiore alla media, specialmente quella delle gemme basali, la produzione medio-elevata; si caratterizza per il grappolo medio, di forma piramidale, di media compattezza; acino di forma ellittico corta, medio-grosso, di colore verde-giallo, ambrato; fertilità reale di 1,18; il mosto presenta grado zuccherino e acidità medie.

Rispetto alla popolazione di confronto presenta un peso medio del grappolo leggermente più elevato.

I dati sulla maturazione indicano che il clone I-COSA 1 alla vendemmia ha un contenuto zuccherino leggermente superiore alla popolazione di confronto.

Il vino è di colore giallo paglierino scarico, profumo intenso di frutta tropicale, con note di limone, nocciola e mandorla, sentori leggeri di floreale e miele; di buona struttura e sapidità e gradevolezza; idoneo alla produzione di vini bianchi strutturati sia in purezza che in uvaggio, che possono essere destinati anche all’affinamento.

## Documentazione fotografica



*Rilievi fenologici ed agronomici (media quadriennio 2000-2003)*

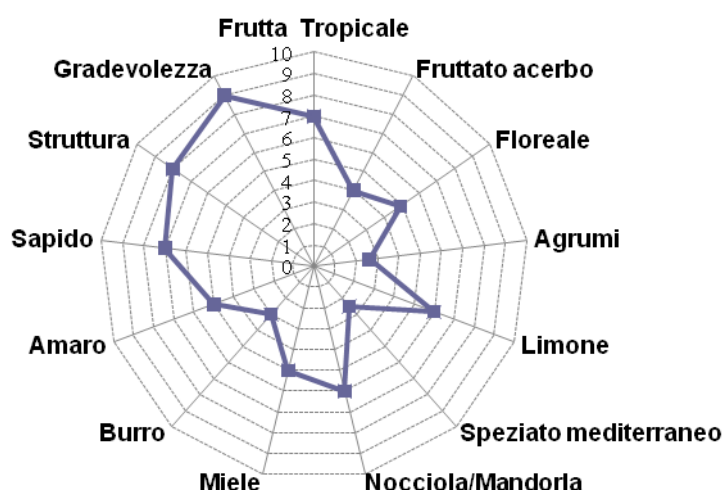
<i>clone</i>	epoca di germogliamento	epoca di maturazione	Fertilità reale	Prod. media a pianta (Kg)	peso medio del grappolo (g)	peso medio della bacca (g)
<b>I-COSA 1</b>	I-II decade di aprile	II-III decade settembre	1,18	4.333	306	3,1

*Determinazioni analitiche su mosto e vino (media quadriennio 2000-2003)*

<i>clone</i>	contenuto zuccherino alla vendemmia (°Brix)	ac.titolabile alla vendemmia (g/L)	pH alla vendemmia	alcool % vol	acidità totale vino (g/L)	pH del vino
<b>I-COSA 1</b>	21,70	5,30	3,18	12,37	5,20	3,16

**ANALISI SENSORIALE I-COSA 1**

*(media quadriennio 2000-2003)*



Analisi sensoriale (media quadriennio 1997-2003).