

Varietà: Ansonica

Clone: I- Settefinestre 2

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- Istituto Sperimentale Viticoltura, Conegliano (TV)
- 4) Istituto Agrario di San Michele all’ Adige (TN)
- 5) Amministrazione Provinciale di Grosseto.

Anno di omologazione: 2007;

Clone reperito nel territorio del Comune di Scansano (GR). Per quanto riguarda i principali caratteri fenologici, il clone anticipa di qualche giorno il germogliamento e l'epoca di raccolta rispetto alla popolazione di riferimento. Possiede vigoria medio-elevata, buona la fertilità, inclusa quella delle gemme basali e la capacità produttiva; grappolo grosso, piramidale, semispargolo, acino medio-grosso, ellittico corto, buccia di colore verde-giallognolo; fertilità reale: 1,46.

Presenta fertilità delle gemme, peso medio del grappolo e produzione per pianta più elevata rispetto alla popolazione di confronto.

I dati sulla maturazione indicano che il clone I-Settefinestre 2 alla vendemmia ha contenuto zuccherino e un'acidità totale uguale alla popolazione di confronto.

Vino di pronta beva, di colore giallo paglierino scarico, con note di fruttato tropicale, floreale e di agrumi, leggermente speziato con note di nocciola e miele, di media struttura, equilibrato e gradevole; idoneo all'uvaggio a cui apporta complessità aromatica.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA



Tabella 1: Rilievi fenologici ed agronomici (media quadriennio 2000-2003)

<i>clone</i>	epoca di germogliamento	epoca di maturazione	Fertilità reale	Produzione media a pianta (Kg)	peso medio del grappolo (g)	peso medio della bacca (g)
I-SETTEFINESTRE 2	I-II decade di aprile	II-III decade sett	1,48	4.561	340	3,4

Tabella 2: 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
I-SETTEFINESTRE 2	20,50	5,06	3,18	11,69	5,02	3,17

Figura 1: Analisi sensoriale (media quadriennio 2000-2003).

