

Varietà: Ansonica

Clone: **I-Settefinestre 3**

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 presenta epoca di germogliamento e di maturazione simile alla popolazione; possiede una vigoria medio-elevata, la produzione e la fertilità sono inferiori, soprattutto quella delle gemme basali; il grappolo è medio, piramidale corto, compatto, comunque più grosso del I-Settefinestre 1; acino ellittico corto, medio-grosso, buccia di colore giallo ambrato; fertilità reale: 1,20.

Presenta fertilità delle gemme, peso medio del grappolo e produzione per pianta inferiore alla media della popolazione di confronto.

I dati sulla maturazione indicano che il clone I-SETTEFINESTRE 3 alla vendemmia presenta un contenuto zuccherino uguale alla popolazione, ma un’acidità totale leggermente superiore.

Vino 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; da utilizzare possibilmente in uvaggio con gli altri cloni della serie Settefinestre.



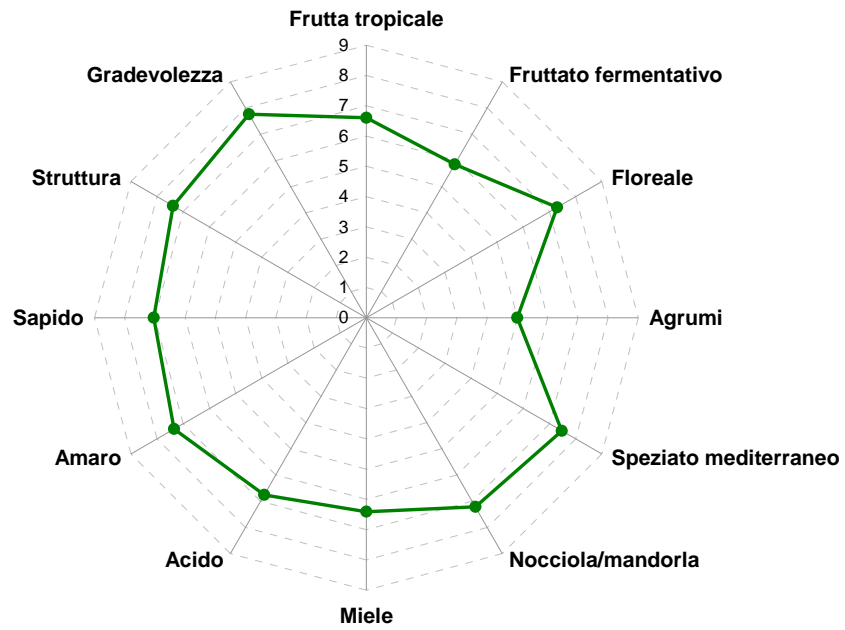
Tabella 1: Rilievi fenologici ed agronomici (media quadriennio 2000-2003)

<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 3	I-II decade di aprile	II-III decade sett	1,20	3.634	285	3,3

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 3	21,80	5,40	3,11	12,43	5,07	3,24

Profilo sensoriale Settefinestre 3



Analisi sensoriale (media quadriennio 1997-2003).