

ANCELOTTA



Cepa difundida, sobre todo, en el norte de Italia, donde se utiliza en la producción de vinos con mucho color. En la actualidad se cultiva con éxito en Brasil, Argentina y el este de Europa. Racimo mediano, piramidal provisto de un ala, habitualmente suelto. Baya pequeña con pulpa de espesor mediana, consistente y de sabor neutro; pulpa coloreada. Cepa de elevado vigor con porte semierguido; época de brotación medio-precoz. Producción buena y constante, se adapta a formas expandidas como Guyot, Sylvoz o GDC con podas cortas y mixtas. Medianamente sensible al mildiu. Puede sufrir corrimiento debido a las lluvias o fríos primaverales. Se adapta a varios tipos de suelos, prefiriendo aquellos de textura media con tendencia a arcillosa. Prefiere climas secos y bien ventilados. La época de maduración es medio-tardía. Proporciona vinos ricos en color, medianamente alcohólicos, adecuados para mezclas. Su carga antocianica es muy elevada; además, es muy estable en el tiempo, por lo cual se utiliza en la industria de mostos concentrados. En determinados ambientes pedoclimáticos, proporciona óptimos productos para su venta como monovarietal.

Clones en multiplicación: R2, VCR540, Fedit 18CSG.

Clones de próxima presentación a la homologación: VCR463.

SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	7.284	6.125	4.716	4.477	5.079