

ANCELOTTA

Vitigno diffuso soprattutto in Emilia dove viene utilizzato per la produzione dei "rossissimi". Attualmente è diffuso anche in Veneto, Toscana, Friuli e basso Trentino ed è coltivato con successo anche in Brasile, Argentina ed Est Europa.



Caratteri ampelografici: varietà assai omogenea; i biotipi presenti differiscono per vigore e produttività. Germoglio ad apice mediamente espanso, verde-giallastro con qualche sfumatura rosa. Foglia media, pentalobata con seno peziolare a U aperto. Angolo alla sommità del lobo centrale retto, lobi molto marcati, il mediano lanceolato. Pagina inferiore pubescente con tomento sulle nervature che sono poco appariscenti. Grappolo medio, piramidale provvisto di un'ala, solitamente spargolo. Acino piccolo con buccia blu-nero, pruinosa, di medio spessore, consistente, di sapore neutro; polpa colorata.

Attitudini colturali: vitigno di elevato vigore con portamento della vegetazione semieretto; si adatta a diversi terreni ma preferisce quelli a medio impasto tendenti all'argilloso. Si avvantaggia di climi asciutti e ben ventilati.

Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento espanse come Guyot, Sylvoz e GDC con potatura corta e mista.

Epoca di germogliamento: medio-precoce.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Produzione: buona e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: media alla peronospora. Può andare soggetta a colatura nelle primavere fredde e piovose.

Potenziale enologico: dalle uve di Ancellotta si ottengono vini molto ricchi di colore, di media alcolicità, adatti al taglio. La carica antocianica risulta molto elevata, oltre ad essere stabile nel tempo, da cui l'utilizzo nell'industria dei mosti concentrati per la produzione del rossissimo. In determinati ambienti pedoclimatici si sono ottenuti degli ottimi prodotti da destinarsi alla vendita in purezza.

Cloni in moltiplicazione: Ancellotta R2, VCR540, FEDIT18CSG.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Ancellotta VCR463.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	7.284	6.125	4.716	4.477	5.079

ANCELOTTA

R2

Origine:
Massenzatico (RE)

Anno di omologazione: 1969



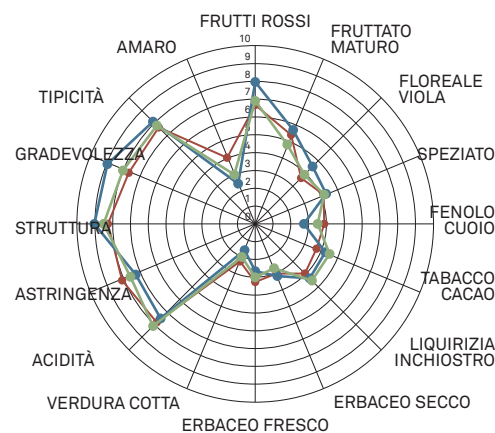
Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura e colore, adatti alla produzione di rossissimo ed in taglio con il VCR540 anche per la realizzazione di vini molto fruttati e colorati.



Potenziale enologico: dà vini intensamente colorati di buona struttura e caratterizzati da sentori di frutti rossi molto pronunciati. Nei Paesi dell'Est Europa questi tipi di vino sono molto apprezzati per l'intensità colorante, il fruttato e la modesta tannicità.

ANALISI SENSORIALE

— Media varietale — R2 — VCR540



ANCELOTTA

VCR540

Origine:
Sabbioneta (MN)

Anno di omologazione: 2009

