

ANSONICA

Vitigno originario della Sicilia dove viene denominato "Insolia" e dove ha avuto una notevole diffusione; è limitatamente diffuso anche in Toscana nel litorale grossetano.



Caratteri ampelografici: la varietà non è omogenea, presenta diverse caratteristiche differenziali nei vari ambienti in cui si coltiva; attualmente trova consensi il tipo "verde-capuccia". Germoglio ad apice medio, giallo verdognolo, quasi glabro. Foglia medio-grande, pentagonale, quinquelobata, con seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti, pagina inferiore glabra. Grappolo grosso, semispargolo, tronco-piramidale, alato. Acino grosso, ellissoidale, di colore giallo dorato, con ombelico evidente; buccia spessa e pruinosa; polpa tendenzialmente croccante e succo di sapore neutro un po' speciale, dolce.

Attitudini colturali: vitigno di ottima vigoria, tralcio lungo, robusto ed elastico, internodi medi, portamento della vegetazione semieretto. Si adatta ai diversi ambienti caldo-aridi del Centro-Sud Italia, sia di pianura che collinari.

Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento di media espansione e potature medio-lunghe.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: medio-precocce.

Produzione: buona e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: in particolari annate è sensibile alla peronospora e all'oidio. Resiste bene alla siccità, meno ai calori estivi.

Potenziale enologico: dà un vino giallo dorato, caldo, profumato, che marsaleggia rapidamente, perfettamente confacente alla produzione del Marsala. Con raccolta anticipata dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdastri, profumo caratteristico, sapore caldo, armonico, gradevole con indiscussi pregi di finezza. Viene spesso usato in mescolanza con altre uve a cui aggiunge finezza, forza e profumo ed in particolare con il Catarratto e il Grillo.

Cloni in moltiplicazione: Ansonica VCR3.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	8.060	13.756	12.710	9.518	7.273

ANSONICA VCR3

Origine: Pitigliano (GR)



Anno di omologazione: 2006

	▼ MEDIA VARIETALE
VIGORIA	██████████
GRAPPOLO	██████████
ACINO	██████████
PRODUTTIVITÀ	██████████

Potenziale enologico: dà vini dai profumi fruttati intensi e prolungati che evolvono verso lo speziato, di buona struttura; in purezza si presta alla produzione di vini tranquilli mentre all'uvaggio apporta profumi e struttura.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR3

