

Costitutori

- Dipartimento di Coltivazione delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi" Sez. Coltivazioni arboree - Università di Pisa
- Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura - Università degli Studi di Firenze
- CRA – VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano
- Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN)
- Amministrazione Provinciale di Grosseto

Anno di omologazione: 2007

Clone reperito nel territorio del Comune Porto Ercole (GR).
Per quanto riguarda i principali caratteri fenologici, il clone germoglia nella media della popolazione di riferimento, mentre l'epoca di maturazione è leggermente più precoce; possiede vigoria medio-elevata, la fertilità delle gemme è inferiore alla media, specialmente quella delle gemme basali, la produzione medio-elevata; si caratterizza per il grappolo medio, di forma piramidale, di media compattezza; acino di forma ellittico corta, medio-grosso, di colore verde-giallo, ambrato; fertilità reale di 1,18.

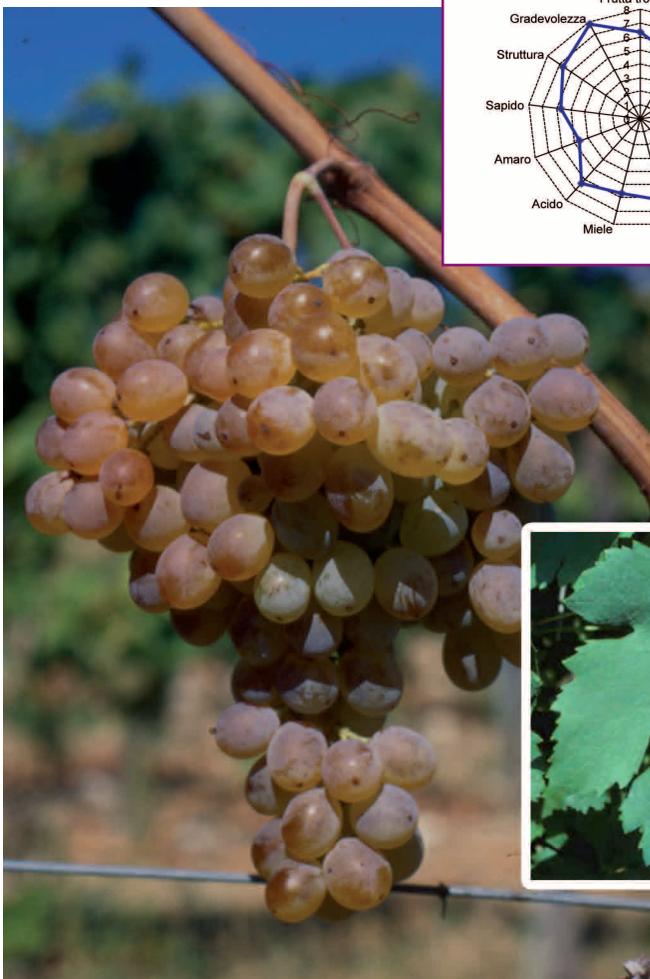
Il mosto presenta grado zuccherino e acidità medie. Rispetto alla popolazione di confronto presenta un peso medio del grappolo leggermente più elevato.

I dati sulla maturazione indicano che il clone I-COSA 1 alla vendemmia ha un contenuto zuccherino leggermente superiore alla popolazione di confronto.

Il vino è di colore giallo paglierino scarico, profumo intenso di frutta tropicale, con note di limone, nocciola e mandorla, sentori leggeri di floreale e miele; di buona struttura e sapidità e gradevolezza; idoneo alla produzione di vini bianchi strutturati sia in purezza che in uvaggio, che possono essere destinati anche all'affinamento.



Analisi sensoriale I-COSA 1



Riferimenti Bibliografici

Scalabrelli G., Ferroni, G., D’Onofrio C., Borgo M., Porro D. e Stefanini M. 2012. La selezione clonale del vitigno Ansonica in Toscana. Italus Hortus 3-5: 451-455.