



Ancellotta

Antonelli A., Bignami C., Imazio S., Masino F., Matrella V., Montevercchi G., Sgarbi E., Vasile Simone G., 2015. Ancellotta. In Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 08/06/2015, ultimo aggiorn. 20/06/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1234>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Informazioni botaniche

nome Ancellotta
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà Neutre
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_197

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I., Polsinelli M.	1960	Ancellotta		in: Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Volume I

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 12
nome ufficiale Ancellotta N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (1)
 sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
 Lancellotta(Reggio Emilia)

sinonimi accertati (1)
 sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Ancellotta di Massenzatico(Reggio Emilia)

Accessione principale

accessione principale Ancellotta
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Accessioni standardizzate (1)

- Ancellotta - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Tutte le accessioni (1)

- Ancellotta - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Cloni omologati (4)

I - FEDIT 18 C.S.G. I - RAUSCEDO 2 I - VCR 540 I - CAB 1

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	155	231	231	239	263	185	189	194	194	245	245	242	256	237	247	241	273

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Notizie storiche

Le origini del vitigno sono poco conosciute. E' probabilmente originario della provincia di Reggio Emilia.

Il nome sembra derivi più che dalla morfologia della foglia (riscontrabile peraltro in molte varietà), dalla famiglia modenese Lancellotti o Lancillotto che nel XIV-XV secolo ne diffuse la coltivazione (Dalmasso, 1937).

Nel 1811 Dalla Fossa inserisce la Lancelotta nel lungo elenco di varietà da preferire nella pianura. Nel 1840 la Lanzelotta è uno dei 110 vitigni reggiani elencati nel manoscritto di Vincenzo Bertozzi, che la inserisce nella categoria delle 'Viti di uve di colore coltivate nei campi. Uve scelte per i migliori vini di commercio'. Casali (1915) riporta i nomi dialettali reggiani "Ova lanzalòta", "Ova anzalota" e "Ova inzalòta" e i nomi italiani Lanzalotta, Lancellotta, e ne distingue una tipologia a bacca grossa (Lanzalotta grossa).

Diffusione & variabilità

Il vitigno è presente soprattutto in provincia di Reggio Emilia, e più limitatamente nelle altre province emiliane. E' storicamente coltivato nel territorio reggiano fin dal 1811 e soprattutto nel comune di Reggio Emilia (Sesso, Mancasale, Massenzatico, Gavassa, Pratofontana). Per questo motivo è anche chiamata "Ancellotta di Massenzatico". Nel 1922 se ne producevano circa 175.000 t. Successivamente si è poi diffuso in tutto il territorio provinciale. Attualmente è il primo vitigno per superficie, con 3.300 ha, che rappresentano il 44% della superficie a vigneto nella provincia di Reggio Emilia.

Nel Modenese la superficie ad Ancellotta rappresenta il 6% della superficie a vigneto.

Dopo la prima guerra mondiale è stato diffuso anche nel basso Trentino, lungo la Val d'Adige, con buoni risultati nella zona compresa tra Mori e Avio, in piccole aree di Friuli, Lombardia, Veneto, Toscana, Puglia e Sardegna.

E' stata ammessa al registro nazionale delle varietà di vite il 25/05/1970 (Gazzetta ufficiale: G.U. 149 del 17/06/1970).

I terreni più adatti sono quelli di medio impasto tendente all'argilloso. Bene si adatta a terreni alluvionali leggeri. Produzione costante e abbondante. Sistemi di allevamento più idonei: Casarza, Sylvoz e GDC con potatura corta o mista che ben assecondano il suo vigore elevato.

Ha media sensibilità alla peronospora e alla botrite, maggiore all'oidio. E' mediamente sensibile al disseccamento del rachide. In annate sfavorevoli può andare soggetta a colatura e ad acinellatura. Sensibile agli attacchi di cicalina. Media sensibilità alle gelate primaverili, buona resistenza a vento e siccità.

Utilizzazione tecnologica

L'uva di Ancellotta produce vini caratterizzati da valori zuccherini medio elevati, dal colore intenso, dal profumo fruttato e da un'acidità poco elevata. Il vitigno rientra in molte tipologie dei vini D.O.C. "Reggiano" e "Colli di Scandiano e Canossa", "Lambrusco salamino di Santa Croce", "Modena o di Modena", in quanto dona loro rotondità. In particolare, i disciplinari indicano una presenza prevalente nel "Reggiano" Rosso (dal 30 al 60%) e come componente minore nelle altre due tipologie di "Reggiano" ("Reggiano" Lambrusco salamino e "Reggiano" Lambrusco), nelle tipologie di D.O.C. "Colli di Scandiano e Canossa": Lambrusco Gasparossa, Lambrusco Montericco rosso, Lambrusco Montericco rosso rosato, Cabernet Sauvigno, nelle specificazioni Lambrusco, Rosso, Rosato del D.O.C "Modena . o di Modena" e nel "Lambrusco salamino di Santa Croce". Nel vino IGT "Emilia" o "dell'Emilia" Ancellotta o Lancillotta il disciplinare ne richiede la presenza nella misura minima del 85%.

Questa varietà viene anche commercializzata sotto forma di mosto muto, "rossissimo" e filtrato dolce. Questi prodotti sono caratterizzati da un'altissima concentrazione colorante e sono venduti come prodotto sfuso per il taglio di vini.

Ampelografia

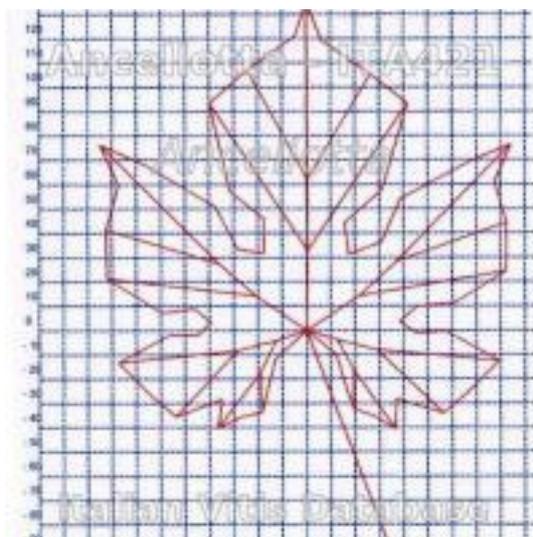
OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	3 / 5	bassa / media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1	verde	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	3 / 5	bassa / media	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5	medio	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	4 / 5	sette / oltre di sette	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1 / 2	assente / solo al punto peziolare	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	2	a V	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
078	Foglia adulta: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza	5	medi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
082	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei seni laterali superiori	1	aperti	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5 / 3 (Ø 4)	media / bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1 (Ø 2)	nulla o molto bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5	medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	2	3° e 4° nodo	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio	
204	Grappolo: compattezza	3 / 5 (Ø 7)	spargolo / medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1 / 3	molto corto / corto	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	3	corto	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	2	sferoidale	

225	Acino: colore della buccia	6	blu nero
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle
236	Acino: particolarità dell'aroma	1 / 1	nessuna / nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo



Note ampelografiche

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 134.90)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 114.30)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 81.60)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 55.30)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 35.90)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 38.70)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 56.00)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 49.60)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 47.90)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 50.00)
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 16.70)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 17.30)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 13.90)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 10.10)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 12.30)
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 65.60)
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -33.40)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Ancellotta