



Ansonica

Scalabrelli G., D'Onofrio C., Barbagallo G., Falco V., 2015. Ansonica. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 09/05/2015, ultimo aggiorn. 16/07/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/8229>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
 Dipartimento di Ingegneria e Tecnologie Agroalimentari - Università degli Studi di Palermo
 Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola
 UOS Marsala

Informazioni botaniche

nome Ansonica
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsattelliti
codice IVD-var_8

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

| autori | anno | titolo | rivista | citazione |
|--|------|----------|---------|--|
| Breviglieri N., Casini E., Mazzei A., Zappalà A. | 1965 | Ansonica | | Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume III |

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 13
nome ufficiale ANSONICA B.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (2)
 sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
 Insolia Inzolia
sinonimi accertati (2)
 sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Anzonaka(Toscana) Ansonia

Accessione principale

accessione principale Ansonica (clone VCR 3)
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Accessioni standardizzate (2)

- Ansonica (clone VCR 3) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Ansonica (Poggio Gargliardo) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Tutte le accessioni (3)

- Ansonica (clone VCR 3) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Ansonica (Poggio Gargliardo) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Ansonica (Settefinestre 3) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Cloni omologati (5)

I - VCR 3 I - Cosa 1 I - Settefinestre 1 I - Settefinestre 2 I - Settefinestre 3

Profilo microsatellite standardizzato

| loci: | loci predefiniti (9) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|------------------------|-----|-------|-----|-------|-----|--------|-----|---------|-----|---------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|
| | VVS2 | | VVMD5 | | VVMD7 | | VVMD27 | | VrZAG62 | | VrZAG79 | | VVMD25 | | VVMD28 | | VVMD32 | |
| locus SSR: | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 |
| allele: | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 | A1 | A2 |
| dimensione: | 135 | 143 | 225 | 239 | 240 | 248 | 180 | 184 | 190 | 204 | 245 | 249 | 240 | 254 | 231 | 261 | 253 | 259 |

Vi sono altri loci consultabili online

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Dalla descrizione di Breviglieri et al., (1965) si rileva che Alessio e Dalmasso, riferiscono quanto segue riguardo all'origine del vitigno Ansonica (Ansonia, Inzolia): L'italiano antico (sec. XVI) conosce la voce «ansoria» ad indicare una specie di uva, voce che appare registrata anche dai dizionari del Petrocchi e Tommaso Bellini. Il vocabolo sembra di origine meridionale ed è tuttora presente in: - Sicilia: sòria, (n)zòlia, nsolia (sorta di uva grossa, dolce, di acini bislungi); - Calabria: ansòlia, nsuòlia, insòlia, anzulu, ansoliku, ansoria, specie di uva bianca; - Sardegna: erba insòlika, arba sòlika (da albus 'bianco')varietà di vite a frutto bianco; - Toscana: isola d'Elb (ansòniko, sorta d'uva bianca che fa un vino dello stesso nome; isola del Giglio, anzònaka (una qualità di uva), anzònako (il vino che deriva). Delle voci sopracitate, ansoria è quella attestata più anticamente.

Questo vitigno è stato descritto in passato da molti Autori, come risulta dalla bibliografia riportata dal Molon.

Nel Catalogo dell'Hortus Catholicus del Cupani (1696) risultano tre tipi di «Inzolia», di cui due a frutto bianco: «Vitis mediocribus vinaceis, durulis, oblongis, candido-fulvis, sapidis, vulgo: Inzolia Vranca, Eadem racemo, et granis majoribus; flavescens, sapidioribus, vulgo: Inzolia Imperiali o di Napoli». L'Acerbi (1825) riportò una breve descrizione del vitigno denominato «Nzolia bianca» ad acino oblungo. Il barone Mendola (1868) a proposito dell' «Inzolia bianca» scrisse: Le «Insolie» sono coltivate «ab antico» in Sicilia. Hanno comune vigore di legno, copia e robustezza di capreoli, fogliame frastagliato. La più feconda e mostaia è la bianca dorata che pur piace alla bocca e abbonda in tutti i vigneti da Marsala a Catania.

Il Nicolosi (1869) la definì «bellissima qualità di uva, dà molto frutto e fa vino generoso, è di sapore gentile; pregi che la rendono molto ricercata».

Il Paulsen (1904) nella sua monografia dette anche dettagliate notizie sul suo comportamento all'innesto con i portinnesti americani.

L'origine siciliana di questa varietà è la più accreditata, nonostante il Soderini (1590) riporti tra le varietà coltivate in Toscana le Ansonie ed il Cupani le descriva circa 90 anni più tardi (1696). Giavedoni e Gily (2006) affermano che l'Inzolia ha le sue radici in Sicilia e che da qui sia arrivata in Sardegna prima e nell'Isola d'Elba e del Giglio dopo e alla zona costiera della Toscana.

Altre ipotesi che considerano l'Inzolia identica all'Irziola citata da Plinio e per questo di origine greca, presenta peraltro un profilo genetico simile alle varietà greche *Sideritis* e *Roditis* (Labra et al. 1999). L'origine siciliana di questo vitigno è supportata anche dallo studio etimologico di Dalmasso e Alessio (1938) che dimostrano l'origine normanna del nome del vitigno «racina soria» che indica uva di colore dorato e da questa del vitigno che la produce. Ulteriore conferma dell'origine siciliana del vitigno scaturisce dal lavoro di Carimi et al., (2010) dove si evidenzia una stretta relazione genetica dell'Inzolia con molti vitigni tradizionali della Sicilia (*Frappato*, *Grillo*, *Moscato giallo* o *Muscatedda* e *Nerello Mascalese*). L'Acerbi, il Cupani, il Di Rovasenda e il Mendola sotto il nome *Inzolia* riportano diverse varietà riconducibili all'*Inzolia* bianca e nera e all'*Inzolia imperiale* bianca e nera, che peraltro assumono nomi diversi nelle differenti province e aree di coltivazione. Recenti studi (Carimi, l.c.) hanno dimostrato che l'*Inzolia nera* non è una mutazione di quella bianca e che le Inzolie Imperiali sono diverse dall'*Inzolia* ma identiche alla varietà Regina (Robinson et al., 2012)

Diffusione & variabilità

Diffusione

Vitigno largamente coltivato nelle province della Sicilia occidentale nelle province di Trapani e Agrigento ma è presente anche nel resto dell'isola dove rappresenta la base ampelografica. Denominazione di Origine e IGT. Tra i vitigni siciliani è quello più diffusamente coltivato fuori regione ed in particolare Calabria, Sardegna e Toscana, dove è diffuso lungo la costa mediterranea.

E' tra i vitigni siciliani da vino ad uve bianche più diffusi ed occupa il quarto posto per estensione di coltura, dopo i Catarratti (comune e lucido), il Grillo e il Trebbiano. Aveva molto a Palermo dove, insieme ai Catarratti, costituiva la base della produzione dei vini bianchi. Oggi la sua coltivazione in provincia di Palermo è limitata a circa 500 ha.

Nel 2000 in Sicilia era coltivata su una superficie pari a 11670 ha, allo stato attuale (anno 2014) la superficie si è ridotta notevolmente e si attesta su circa 5500 ha pari a 5,3% della superficie coltivata. In Toscana è diffusa soprattutto nella provincia di Grosseto, specialmente (Orbetello, Monte Argentario, isola del Giglio e Capalbio) e in provincia di Livorno (Val di Cornia e Isola d'Elba). La superficie investita a questo vitigno in Italia è passata da 9.518 ha del 2000 agli attuali 6.975, mentre in Toscana la superficie è passata da 723 ha nel 1990 a 189 nel 2008.

| Toscana | DOC/DOCG | Altri vini | Totale | Italia |
|---------|----------|---------------|--------|--------|
| 1982 | | | | 1970 |
| 1990 | | | 723 | 1982 |
| 2000 | 130,21 | 276 | 406 | 1990 |
| 2008 | | | 189 | 2000 |
| | | | | 2010 |

Caratteristiche agronomiche



Vitigno vigoroso, con produzione abbondante e generalmente regolare; allegazione media, posizione del primo germoglio fruttifero sulla seconda gemma, con media di circa due infio. Predilige forme di allevamento a media o ridotta espansione (Guyot o alberello) con potatura corta o mista. È dotato di buon adattamento agli ambienti caldo-aridi dell'Italia centro-occidentale ma è sensibile alle massime termiche del periodo estivo, manifesta una discreta sensibilità alla peronospora e all'oidio.

Sono presenti cinque cloni omologati, di cui quattro selezionati in Toscana (Scalabrelli et al., 2012).

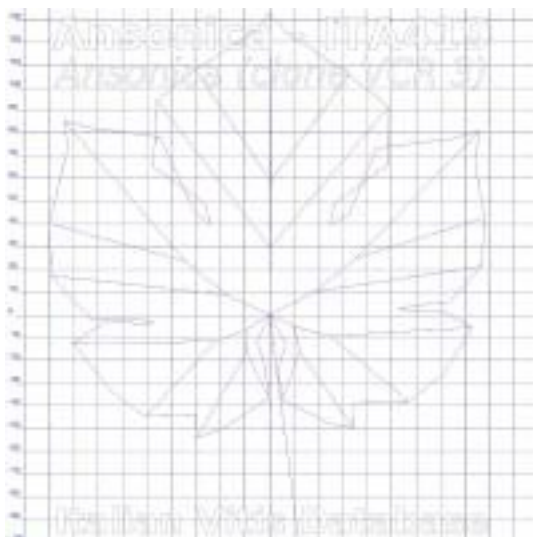
Utilizzazione tecnologica

In passato, veniva utilizzata anche come uva da tavola in Sicilia, all'isola d'Elba e isola del Giglio. Ha trovato impiego per la preparazione del Marsala e di numerosi Vermut. Da alcuni decenni è vinificata in purezza o con l'apporto di altri vitigni (in Sicilia, con Catarratto bianco comune, Catarratto bianco lucido, Grillo e anche con Chardonnay) con interessanti risultati. La resa in mosto fiore è buona, così come la percentuale di zuccheri. Il vino che se ne ottiene è di colore giallo paglierino con riflessi verdastri, con odore caratteristico (vegetale, fruttato, frutta secca) nel complesso è armonico e gradevole. Viene utilizzato anche per la produzione di vino passito nelle isole e nel litorale toscano. Il vitigno è ammesso alla coltivazione per la produzione di vini DOP e IGP in Basilicata, Calabria, Sardegna, Sicilia e Toscana. Numerose sono le DOP in cui questo vitigno è previsto in purezza (sia con il nome Inzolia che Ansonica). In Sicilia abbiamo le denominazioni "Alcamo", "Monreale", "Contea di Scalfani", "Contessa Entellina", "Delia Nivolelli", "Mamertino di Milazzo" o "Mamertino", "Erice", "Menfi", "Santa Margherita di Belice", "Sciaccia". In Toscana lo troviamo presente soprattutto nelle zone costiere delle province di Grosseto e Livorno, nelle isole d'Elba e del Giglio, dove partecipa alla produzione delle DOP "Ansonica della Costa dell'Argentario", "Elba" (anche Passito), "Val di Cornia" (anche Passito), "Parrina", "Capalbio".

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 | 1 | nulla o molto bassa | |
| 006 | Germoglio: portamento (prima della legatura) | 1 | eretto | |
| 007 | Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi | 1 | verde | |
| 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) | 1 / 3 | nulla o molto bassa / bassa | |
| 067 | Foglia adulta: forma del lembo | 1 | cordiforme | |
| 068 | Foglia adulta: numero dei lobi | 3 | cinque | |
| 070 | Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore | 1 | assente | |
| 072 | Foglia adulta: depressioni del lembo | 7 | forti | |
| 074 | Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale | 1 | piano | |
| 075 | Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo | 5 | media | |
| 076 | Foglia adulta: forma dei denti | 2 | entrambi i lati rettilinei | |
| 079 | Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare | 5 / 7 | chiuso / sovrapposto | |
| 080 | Foglia adulta: forma della base del seno peziolare | 3 | a V | |
| 081-1 | Foglia adulta: denti del seno peziolare | 1 | assenti | |
| 081-2 | Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura | 1 | non delimitata | |
| 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 | 1 | nulla o molto bassa | |
| 087 | Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo | 1 | nulla o molto bassa | |
| 094 | Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori | 3 | poco profondo | |
| 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 | |
| 155 | Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3) | 5 | media (1,1-1,3) | |
| 202 | Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo) | 9 | molto lungo | |
| 204 | Grappolo: compattezza | 3 | spargolo | |
| 206 | Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale | 3 | corto | |
| 208 | Grappolo: forma | 3 | a imbuto | |
| 209 | Grappolo: numero di ali del grappolo principale | 1 | assenti | |
| 220 | Acino: lunghezza | 5 | medio | |
| 221 | Acino: larghezza | 5 | medio | |
| 223 | Acino: forma | 8 | obovoidale | |
| 225 | Acino: colore della buccia | 1 | verde giallo | |
| 231 | Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa | 1 | nulla o molto debole | |
| 235 | Acino: consistenza della polpa | 2 | leggermente soda | |
| 236 | Acino: particolarità dell'aroma | 1 | nessuna | |
| 241 | Acino: sviluppo dei vinaccioli | 3 | completo | |

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

| OIV | PDF | descrizione | valore | |
|-----|-----|--|--------|-----------------------------|
| | | | | |
| 601 | PDF | Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1 | 5 | media (135 mm) |
| 602 | PDF | Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2 | 7 | lunga (125 mm) |
| 603 | PDF | Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3 | 5 | media (75 mm) |
| 604 | PDF | Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4 | 9 | molto lunga (55 mm e oltre) |
| 605 | PDF | Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore | 3 | corta (50 mm) |
| 606 | PDF | Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore | 3 | corta (45 mm) |
| 607 | PDF | Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione | 7 | grande (56°-70°) |
| 608 | PDF | Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione | 7 | grande (56°-70°) |
| 609 | PDF | Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione | 7 | grande (56°-70°) |
| 610 | PDF | Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5 | 9 | molto grande (> 70°) |
| 612 | PDF | Foglia adulta: lunghezza del dente di N2 | 3 | corto (10 mm) |
| 613 | PDF | Foglia adulta: larghezza del dente di N2 | 5 | medio (14 mm) |
| 614 | PDF | Foglia adulta: lunghezza del dente di N4 | 3 | corto (10 mm) |
| 615 | PDF | Foglia adulta: larghezza del dente di N4 | 5 | medio (14 mm) |
| 617 | PDF | Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2 | 7 | lunga (56-70 mm) |

Superampelo

| distanze | | |
|---|---------|---------------------|
| descrittore | valore | deviazione standard |
| Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro | 53.700 | 10.900 |
| Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro | 48.000 | 5.900 |
| Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro | 47.000 | 6.200 |
| Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro | 46.700 | 7.300 |
| Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4 | 11.500 | 2.500 |
| Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4' | 11.600 | 2.700 |
| Lunghezza della nervatura N5 | 23.800 | 6.900 |
| Lunghezza della nervatura N5' | 23.000 | 2.800 |
| Lunghezza della nervatura N4 | 52.400 | 7.200 |
| Lunghezza della nervatura N4' | 53.400 | 5.500 |
| Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4 | 62.300 | 7.000 |
| Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4' | 63.200 | 6.700 |
| Larghezza della foglia | 176.600 | 9.700 |
| Lunghezza della foglia | 192.000 | 11.700 |
| Lunghezza del picciolo | 104.600 | 7.800 |
| Lunghezza della foglia compreso il picciolo | 237.500 | 15.800 |
| Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2' | 170.000 | 11.400 |
| Lunghezza della nervatura N1 | 132.900 | 8.900 |
| Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4' | 66.500 | 19.900 |
| Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3' | 164.200 | 7.800 |
| Lunghezza della nervatura N2 | 118.600 | 12.300 |
| Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP' | -7.800 | 8.200 |
| Lunghezza della nervatura N3 | 84.100 | 9.700 |
| Lunghezza della nervatura N2' | 120.400 | 7.300 |
| Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2 | 59.600 | 13.000 |
| Lunghezza della nervatura N3' | 82.600 | 3.000 |
| Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2' | 58.500 | 12.400 |

| angoli | | |
|---|--------|---------------------|
| descrittore | valore | deviazione standard |
| Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione | 59.700 | 5.900 |
| Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione | 55.900 | 3.000 |
| Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione | 63.600 | 8.600 |
| Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3 | 65.100 | 7.900 |
| Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione | 59.900 | 4.900 |
| Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature | 46.400 | 6.900 |
| Angolo tra N3' e N4' | 67.800 | 7.600 |
| Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature | 46.800 | 8.200 |
| Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature | 44.500 | 6.700 |
| Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature | 51.200 | 5.900 |
| Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature | 54.000 | 7.700 |
| Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP' | 17.900 | 15.400 |
| Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature | 52.500 | 5.000 |
| Angolo tra S e S' con centro in N1 | 29.200 | 4.600 |
| Angolo tra D e D' con centro in N1 | 99.700 | 11.400 |
| Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5 | 78.800 | 10.500 |
| Angolo tra I e I' con centro in N1 | 41.300 | 6.100 |
| Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5' | 81.500 | 5.900 |

| rapporti | | |
|--|-----------|---------------------|
| descrittore | valore | deviazione standard |
| Media della base dei denti del lato sinistro | 6.944 | 0.913 |
| Media della base dei denti del lato destro | 6.199 | 1.563 |
| Media dell'altezza dei denti del lato sinistro | 6.329 | 1.009 |
| Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4' | 0.665 | 0.143 |
| Media dell'altezza dei denti del lato destro | 5.567 | 1.009 |
| Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2' | 0.725 | 0.168 |
| Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4 | 0.602 | 0.136 |
| Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato sinistro | 0.928 | 0.199 |
| Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2 | 0.768 | 0.110 |
| Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI' | 0.023 | 0.004 |
| Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato destro | 0.943 | 0.565 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1 | 0.174 | 0.025 |
| Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI | 0.020 | 0.002 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1 | 0.403 | 0.049 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1 | 0.178 | 0.050 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1 | 0.622 | 0.052 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1 | 0.395 | 0.050 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1 | 0.907 | 0.051 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1 | 0.633 | 0.065 |
| Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3' | 0.582 | 0.073 |
| Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1 | 0.893 | 0.076 |
| Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2' | 0.387 | 0.049 |
| Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3 | 0.643 | 0.135 |
| Prodotto di Lunghezza e larghezza della foglia | 33974.000 | 3649.000 |
| Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1 | 0.787 | 0.036 |
| Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia | 1.087 | 0.049 |
| Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2 | 0.398 | 0.053 |

Bibliografia (7)

| autori | anno | titolo | rivista | citazione |
|---|------|--|---------|--|
| Acerbi G. | 1825 | Delle viti italiane, ossia materiali per servire alla classificazione, monografica e sinonimia, preceduti dal tentativo di una classificazione delle viti. | | Vol. I -Ed. G. Silvestri - Milano |
| Breviglieri N., Casini E., Mazzei A., Zappalà A. | 1965 | Ansonica | | Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume III |
| Cupani F. | 1696 | Hortus Catholicus | | Napoli |
| Mendola, A. | 1868 | Estratto dal catalogo generale della collezione di viti italiane e straniere radunate in Favara | | Tip. Parrino e Carini, Favara (AG). Annali di Viticoltura e di Enol., vol. II, 1874. |
| Nicolosi, A. | 1869 | Trenta varietà di vitigni siciliani | | Giornale Industriale Italiano, Forlì |
| Paulsen, F. | 1904 | Inzolia | | In Viala et Vermorel, Ampélographie - tom. VI, Paris: 229-230 |
| Scalabrelli G., Ferroni, F., D'Onofrio C., Borgo M., Porro D., Stefanini M. | 2012 | La selezione clonale del vitigno Ansonica in Toscana. | | Italus Hortus, 3/5: 451-455 |