



Ancellotta

Origine e cenni storici

Poco si conosce sull'origine di questo vitigno che si è diffuso a partire dalla provincia di Reggio Emilia. Il nome sembra derivare più che dalla morfologia della foglia, riscontrabile in molte altre varietà, dalla famiglia modenese Lancellotti o Lancillotto che nel XIV-XV secolo che avrebbe coltivato questo vitigno (Dalmaso 1937).



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Lancellotta, Ancellotta di Massenzatico.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Diffuso in provincia di Reggio Emilia e in misura limitata nelle altre province emiliane, nonché in Oltrepò Pavese. Nel XX secolo si è diffuso un po' ovunque, spesso adattandosi bene ai diversi areali di coltivazione.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio mediamente espanso, pubescente, verde-giallastro con qualche sfumatura rosa.

Foglia adulta media, pentalobata; pagina inferiore pubescente con tomento a ragnatela sulle nervature poco appariscenti; pagina superiore glabra.

Grappolo medio, piramidale provvisto di un'ala, solitamente spargolo.

Acino piccolo con buccia blu-nero, pruinosa, di medio spessore e consistente.

Fenologia

Germogliamento: medio-precocce

Fioritura: media

Invaiaura: tardiva

Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	X
Aspetti fisiologici		Colatura	

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e culturali

I terreni più adatti sono quelli di medio impasto tendente all'argilloso. Si adatta abbastanza bene ai terreni alluvionali leggeri. Produzione costante e abbondante. I sistemi di allevamento più idonei sono *Casarsa*, *Sylvoz* e *GDC* con potatura corta o mista. Può adattarsi anche a fittezze d'impianto più elevate con forme di allevamento più compatte (guyot).

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Media sensibilità alla peronospora, maggiore sensibilità alla botrite. Sensibile all'oidio. In annate sfavorevoli l'uva può andare soggetta a colatura. Sensibile agli attacchi di cicalina. Media sensibilità alle gelate primaverili, buona resistenza a vento e siccità.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
17-19	2,8-3,2	6,0-9,0	2200-2300	2400-2500	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Utilizzato per la vinificazione, impiegato dall'industria dei mosti concentrati. Solitamente utilizzato in miscele con altri vitigni per conferire colore e tenere zuccherino. In provincia di Reggio Emilia il vino DOC *Reggiano Rosso* è ottenuto con questo vitigno.

Dalle uve si ottengono vini di media alcolicità, leggeri ma molto ricchi di colore, adatti al taglio. Nelle zone calde si ottiene un vino poco acido, morbido, mentre negli areali più freddi conserva l'acidità garantendo maggior freschezza. Viene prodotto spesso come vino frizzante e mosso dolce. Dalle uve di *Ancellotta* si prepara anche un filtrato dolce, intensamente colorato, ricco di schiuma rossa dal sapore fruttato e poco acido.