

# ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 09:10. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura; Università degli Studi di Pisa – Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 38 del 15/02/2007

## Origine

Gradoli (VT)

I-AL-PA-1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Magliano in Toscana (GR)
Forma di allevamento	Spalliera con potatura corta a Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	6578
Periodo di osservazione	2002-2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità ridotta
- ✓ Produttività media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

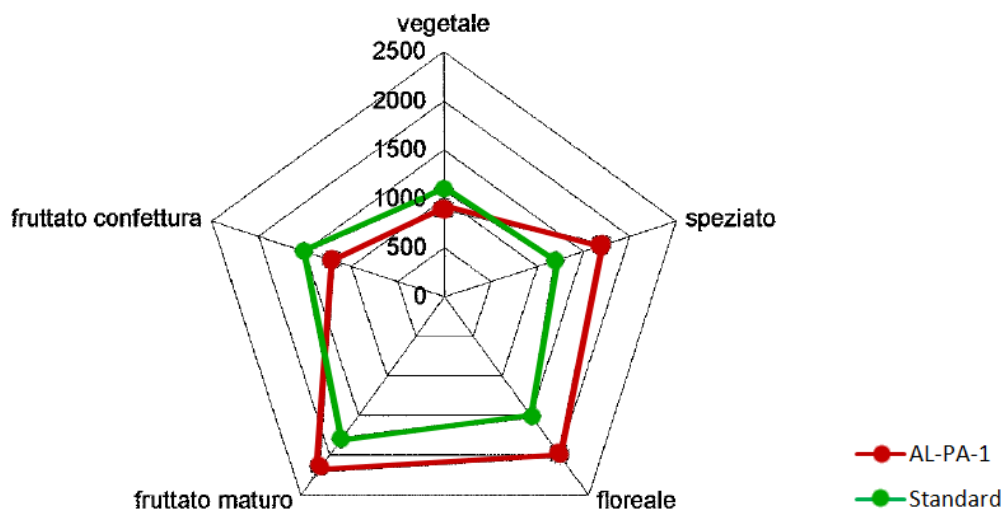
## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, piramidale, alato
- ✿ Acino medio, leggermente appiattito, di colore blu-nero uniformemente distribuito

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	1,5
Numero grappoli/ceppo	7,3
Peso medio grappolo (g)	205
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	24,5
	pH	3,49
	Acidità totale (g/l)	5,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone fornisce un vino di colore rubino, buona struttura, caratterizzato da note floreali e da uno spiccato sapore fruttato maturo e speziato, gradevole.