ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura; 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
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

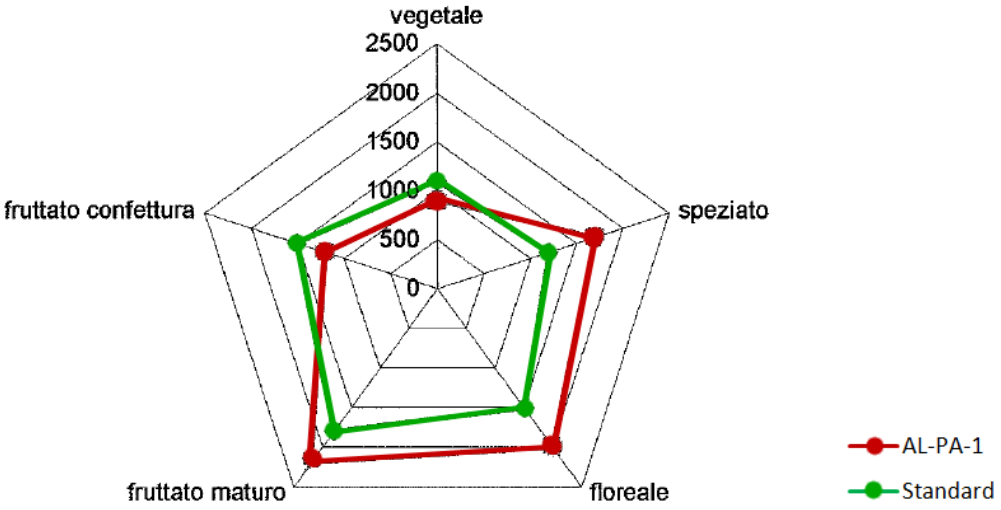
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,5
	pH	3,49
	Acidità totale (g/l)	5,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.