ALEATICO N.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
Isola d'Elba (LI)

I-VCR 438

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Trinitapoli (FG)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona-ottima

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Maggio
Invaiatura	I decade Luglio
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,33
Oidio	1,17



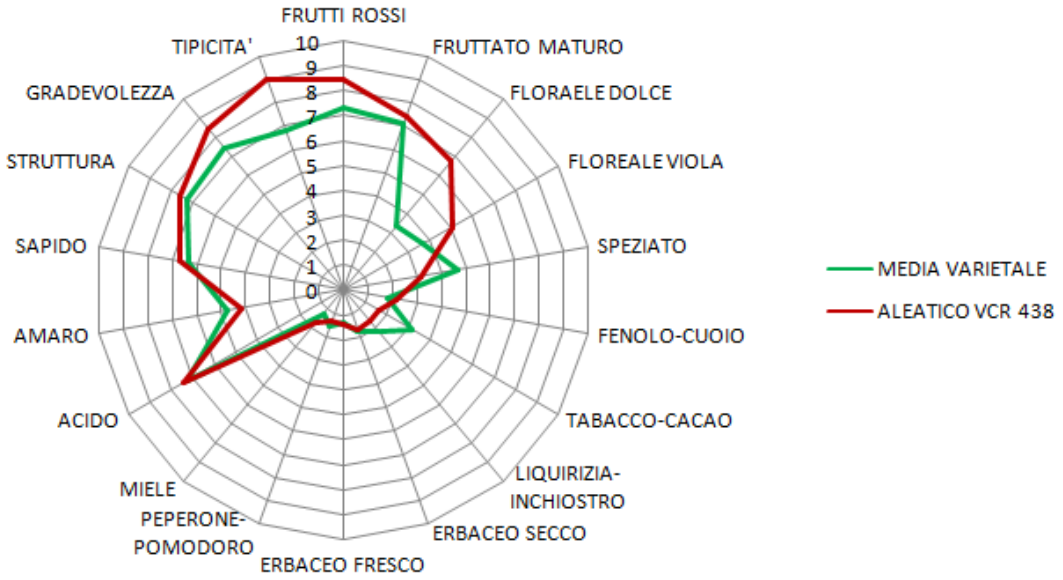
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico, munito di corte ali, semicompatto
- Acino medio a buccia consistente e fortemente colorata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	3,86
Numero grappoli/ceppo	13,4
Peso medio grappolo (g)	288
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	730
Indice di Ravaz	5,28

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,30
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,03
	Ac. Tartarico (g/l)	5,40
	Ac. Malico (g/l)	1,88
VINO	Antociani totali (mg/l)	366 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.868 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Con le uve di questo biotipo si ottengono dei vini intensamente colorati, con aromi prevalentemente floreali-fruttati e sentori speziati. In bocca il sapore è armonico, rotondo, giustamente tannico, con una lunga persistenza. Grazie alla consistenza della buccia si addice all'appassimento, dando vini dolci da dessert. Il profilo aromatico viene esaltato con l'affinamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005