

# ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 09:19. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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
Invaiaura	I decade Luglio
Maturazione	III decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,33
Oidio	1,17

## IL GRAPPOLO

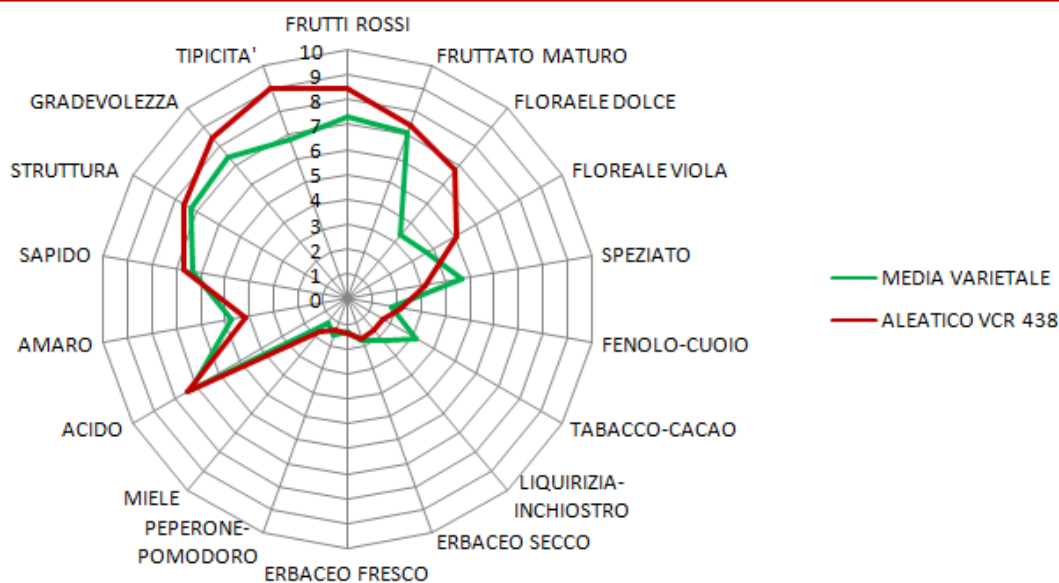
- ✿ Grappolo medio, cilindrico, munito di corte ali, semicompatto
- ✿ Acino medio a buccia consistente e fortemente colorata



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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