ALEATICO N.

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

I- ARSIAL - CRA 489



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;
CRA-ENC Unità di Ricerca per le Produzioni Enologiche dell'Italia centrale;
ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

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

Origine

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Tormancina (RM)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più piccolo
- ✓ Vigoria
- ✓ Fertilità
- ✓ Produzione

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo
- Acino

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	2,8
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	190,00
Peso medio acino (g)	2,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	500
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,4
	pH	3,2
	Acidità totale (g/l)	6,6
	Ac. Tartarico (g/l)	4,3
	Ac. Malico (g/l)	2,1
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei; aroma intenso, con odori prevalentemente fruttati di marasca, fiorali di viola e di confettura di more; sapore secco, morbido, scarsamente astringente.
Complessivamente un prodotto di buona qualità, apprezzato soprattutto per l'aspetto olfattivo ed il buon equilibrio gustativo. Quest'ultimo è valorizzato probabilmente dall'elevata gradazione alcolica che conferisce al prodotto notevole corpo e morbidezza.