ALEATICO N.

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



Costitutore
Università della Tuscia – Dipartimento Produzione Vegetale – Viterbo;
CRA-VIC Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Gradoli (VT)

I-AL-VAL 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Gradoli (VT)
Forma di allevamento	Spalliera a Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	4444
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “tradizionale”
- ✓ **Grappolo** di dimensione maggiore
- ✓ Vigoria elevata

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-



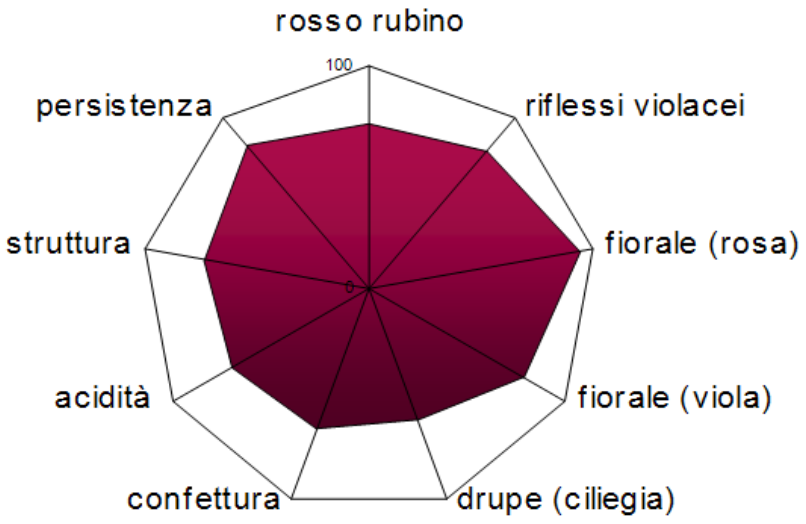
IL GRAPPOLO

- Grappolo cilindro-conico, alato, di media compattezza
- Acino di forma sferoidale, media grandezza, non uniforme; buccia di colore blu-nero, poco pruinosa; polpa dal sapore aromatico di tipo moscato, succosa e di consistenza leggera

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	2,65
Numero grappoli/ceppo	15,6
Peso medio grappolo (g)	170
Peso medio acino (g)	5,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,8
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	7,3
	Ac. Tartarico (g/l)	4,44
	Ac. Malico (g/l)	1,84
VINO	Antociani totali (mg/l)	367,36
	Polifenoli totali (mg/l)	1.712,07

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei; aroma intenso, con odori prevalentemente fiorali dominati dal sentore netto di rosa, accompagnata da un altrettanto evidente odore di viola. Le note fruttate sono essenzialmente di ciliegia, unitamente a sensazioni di confettura di frutta di bosco; sapore morbido, scarsamente astringente, pieno di corpo e con acidità equilibrata. Molto buona la persistenza gusto-olfattiva.