

ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 05/04/2026, 20:05. 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 |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II-III decade Settembre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

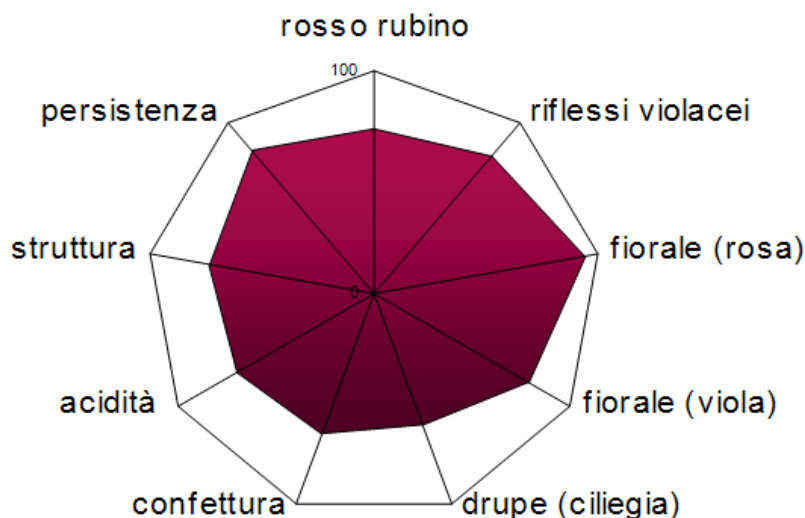
- ✿ Grappolo cilindro-conico, alato, di media compattezza
- ✿ Acino di forma sferoidale, media grandezza, non uniforme; buccia di colore blu-nero, poco pruinoso; polpa dal sapore aromatico di tipo moscato, succosa e di consistenza leggera



| 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 floreali 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.