

# ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 05/04/2026, 19:57. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIC Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo;  
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli, AMPELOS;  
Azienda Agricola Vivai Viti Bianchi Carla;  
Azienda Agricola Vivai Signorini Franco

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Terranuova Bracciolini (AR)

I-CRA VIC BC  
SF3

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. CRA per la Viticoltura (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2006 - 2008

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso inferiore e meno compatto per la presenza di un minore numero di acini
- ✓ **Acino** con buccia più spessa
- ✓ Minore sensibilità ai marciumi
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività contenuta

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piramidale, alato, con peduncolo legnoso
- ✿ Acino medio, di forma discoide, uniforme; buccia spessa e consistente, di colore blu-nero uniforme



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,66
Oidio	1,33

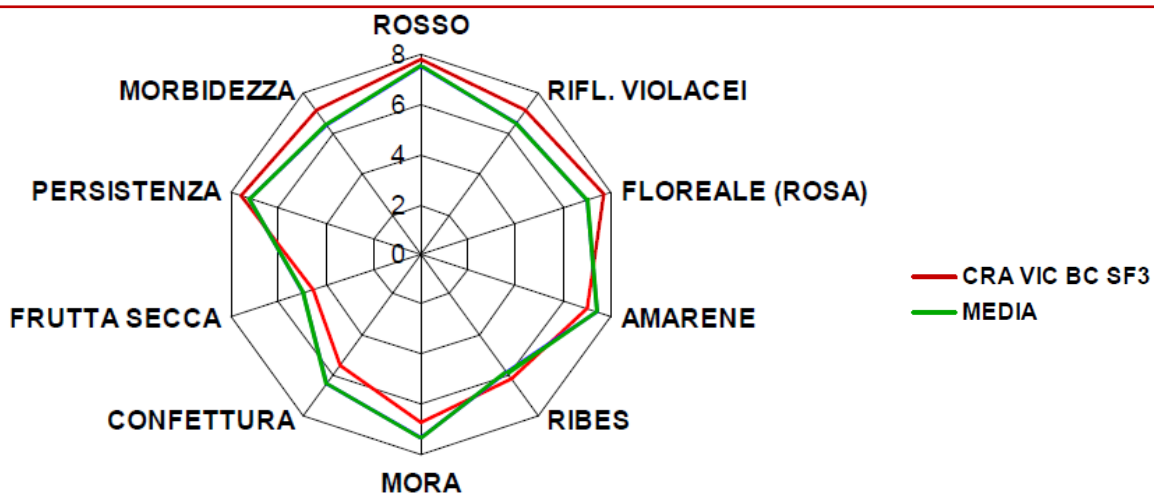
**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	2,43
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	211
Peso medio acino (g)	1,89
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	2,73

**PARAMETRI** **CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,00
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,98
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	126,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.124 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino con intensi riflessi violacei; l'aroma è caratteristico, intenso e persistente, con sentori di viola, rosa, frutti di bosco, spezie. Al sapore si presenta morbido e vellutato, con buon corpo e moderata acidità, armonico.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008