ALEATICO N.

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



Costitutore
TOS.CO.VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – DI.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; ARSIA (FI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine
Porto Azzurro (LI)

I-AL - FI.PI - 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Berardenga (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3570
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività media

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



IL GRAPPOLO

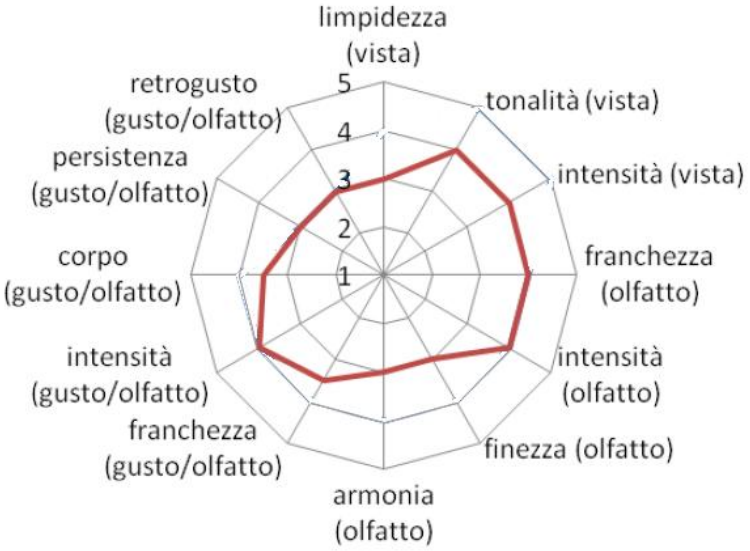
- Grappolo medio-piccolo, corto, conico-cilindrico, alato, leggermente compatto
- Acino medio, sferoidale schiacciato ai poli, con buccia pruinosa, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	2,20
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	1,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,55
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)



(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino, caratterizzato da buona intensità olfattiva, aromatico. Possiede buona sapidità ed acidità, medio corpo, leggermente persistente. Adatto al consumo giovane o per vini liquorosi.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

In Toscana il vitigno Aleatico è idoneo alla coltivazione in tutto il territorio regionale.