Documento aggiornato al: 05/11/2025, 09:03. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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

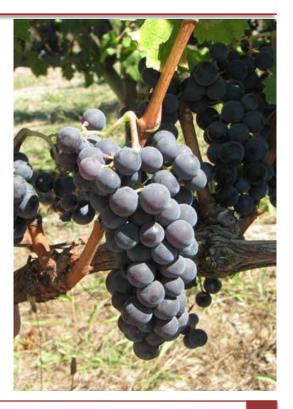
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

| FASE FENOLOGICA | E POCA |
|-----------------|-----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | I-II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

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



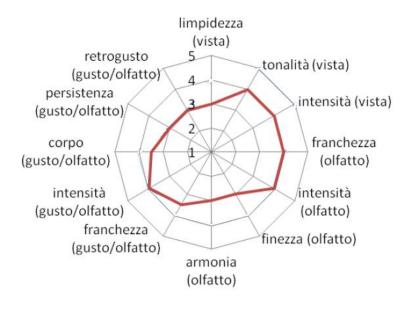
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

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

| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE | |
| 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 | CLONE (*) |
|-------|--------------------------|-----------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (°Brix) | 21,55 |
| 9 | pН | 3,4 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 6,7 |
| Ĭ | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| AI | 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.

