ALEATICO N.

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

I-CRAVIT-ASSAM PU 9B



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano (TV); ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine
Pergola, S. Lorenzo in Campo, Fratte Rosa e Frontone – in Provincia di Pesaro e Urbino (PU)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pergola (PU)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot doppio
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio nettamente superiore
- ✓ Fertilità reale leggermente superiore
- ✓ Produzione leggermente superiore

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

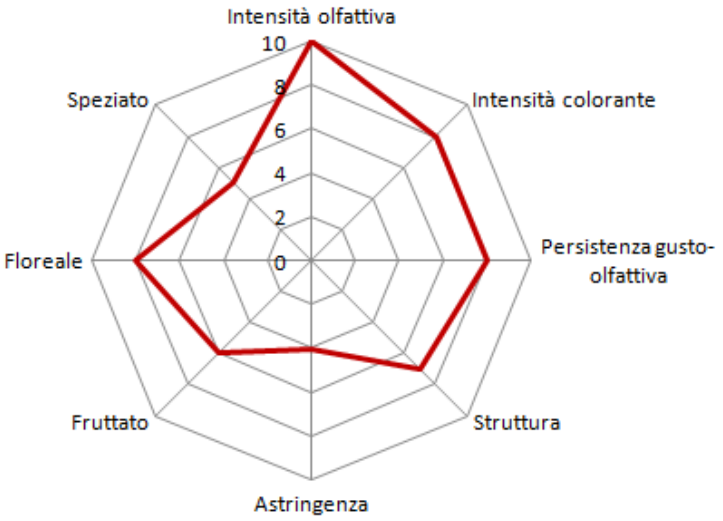
- Grappolo cilindrico, di media compattezza, con due ali mediamente sviluppate
- Acino di lunghezza medio-corto e larghezza medio-stretto, sferoidale



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	3,86
Numero grappoli/ceppo	13,6
Peso medio grappolo (g)	282,73
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	4,33

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	25,60
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	6,77
	Ac. Tartarico (g/l)	7,52
	Ac. Malico (g/l)	1,53
VINO	Antociani totali (mg/l)	137
	Polifenoli totali (mg/l)	2.510

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. All'olfatto presenta un aroma molto intenso, con sentori prevalentemente floreali (rosa) accompagnati da evidenti sentori fruttati (ciliegia, frutti di bosco) e speziati (cannella, caramello). Al palato risulta essere morbido, mediamente astringente, di ottima struttura anche per la presenza della componente alcolica, ben equilibrato e dotato di una ottima persistenza gusto-olfattiva. Può essere utilizzato per la produzione di vini giovani ma può prestarsi anche ad un invecchiamento di medio periodo.