

# ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 27/05/2026, 19:43. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I-CRAVIT-ASSAM  
PU 9B

## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

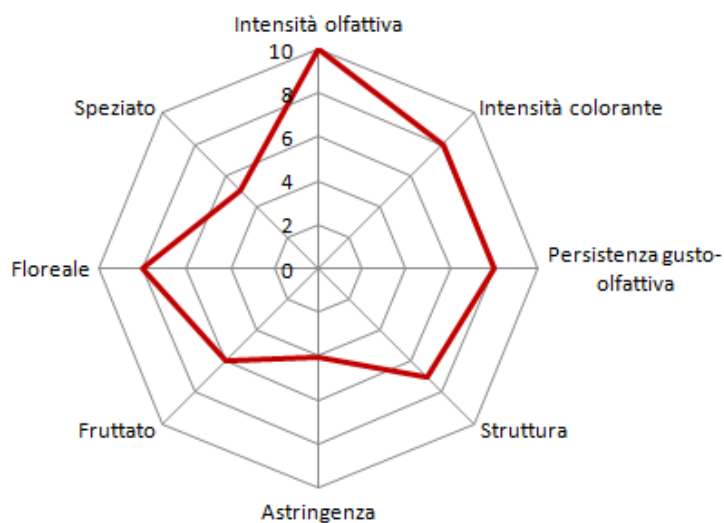
- ✿ Grappolo cilindrico, di media compattezza, con due ali mediamente sviluppate
- ✿ Acino di lunghezza medio-corto e larghezza medio-stretto, sferoidale



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.