

# ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 30/11/2021, 04:54. CREA/SNCV ©2011-2021.



## 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 2L

## 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 superiore
- ✓ Fertilità reale media
- ✓ Produzione leggermente inferiore

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

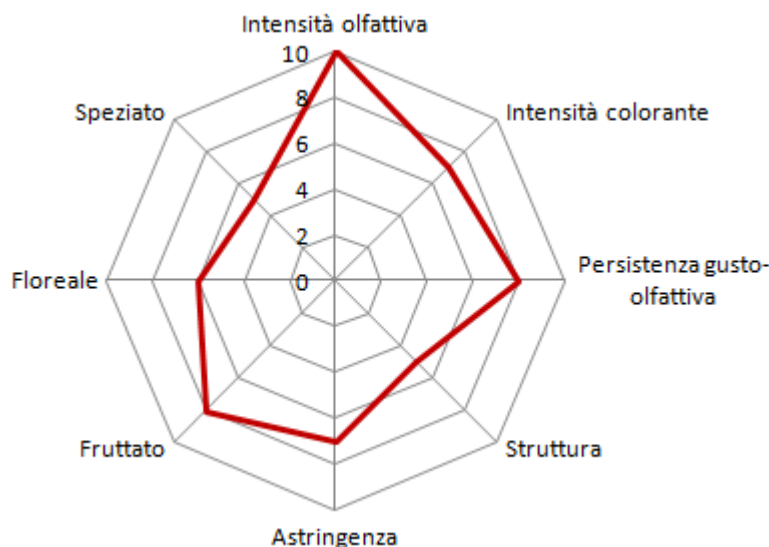
- ✿ Grappolo cilindrico-conico, di compattezza media o poco più, con 1-2 ali corte
- ✿ Acino medio, di forma da sferoidale a leggermente ellissoidale



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	3,16
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	274,40
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	3,43

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	26,07
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,20
	Ac. Tartarico (g/l)	7,38
	Ac. Malico (g/l)	1,69
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	134
	Polifenoli totali (mg/l)	2.457

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei. All'olfatto l'aroma è molto intenso, con sentori prevalentemente fruttati (ciliegia, fragola) accompagnati da leggeri sentori floreali (rosa) e speziati (cannella). Al palato risulta essere mediamente morbido, leggermente astringente, di media struttura, equilibrato e dotato di una buona persistenza gusto-olfattiva.

Indicato maggiormente per la produzione di vini di pronta beva, ma anche per la produzione di vini liquorosi.