# ALEATICO N.

I-CRAVIT-ASSAM PU 2L

*Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:31. 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)

## *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 |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | I decade Settembre |

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



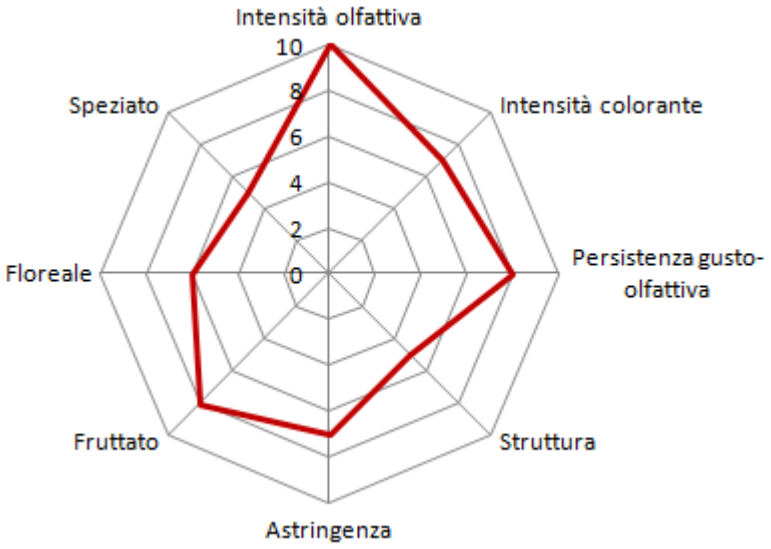
## *IL GRAPPOLO*

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

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| 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 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | 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 |
| VINO | 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.