

ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 27/05/2026, 19:41. 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 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

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

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

IL GRAPPOLO

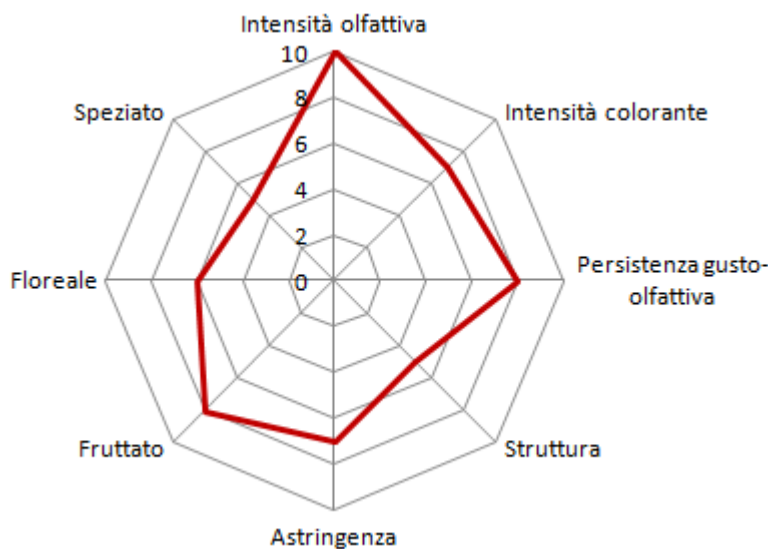
- ✿ Grappolo cilindrico-conico, di compattezza media o poco più, con 1-2 ali corte
- ✿ Acino medio, di forma da sferoidale a leggermente ellissoidale



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.