ALEATICO N.

I-CRAVIT-ASSAM PU 6M

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 leggermente superiore
- ✓ Fertilità reale elevata
- ✓ Produzione nettamente 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

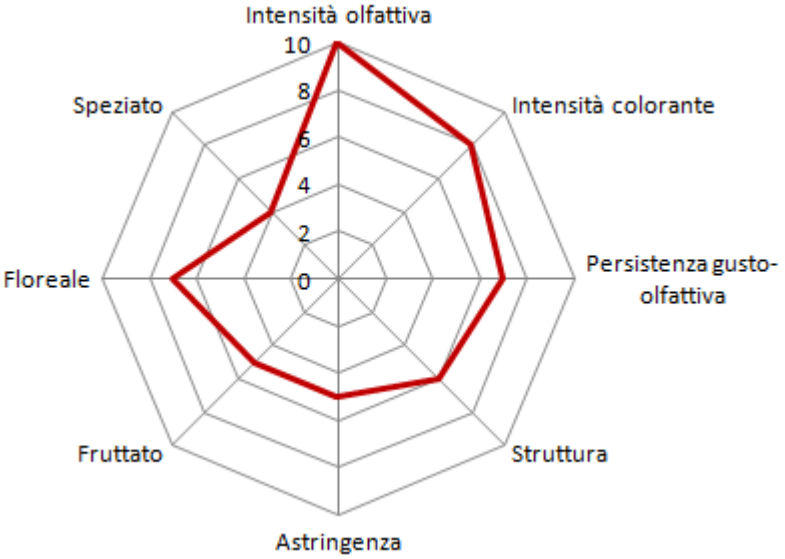
- Grappolo cilindrico, mediamente compatto, con 1-2 ali più o meno sviluppate
- Acino di lunghezza medio-corto e larghezza medio-stretto, sferoidale



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	4,32
Numero grappoli/ceppo	17,7
Peso medio grappolo (g)	243,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.090
Indice di Ravaz	3,96

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,23
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	7,53
	Ac. Tartarico (g/l)	7,11
	Ac. Malico (g/l)	2,26
VINO	Antociani totali (mg/l)	144
	Polifenoli totali (mg/l)	2.636

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. All'olfatto l'aroma è molto intenso, con sentori prevalentemente fruttati (ciliegia, frutti di bosco) accompagnati da marcati sentori floreali (rosa, viola) e speziati (cannella, caramello). Al palato risulta essere morbido, leggermente astringente, di ottima struttura anche per la presenza della componente alcolica, ben equilibrato e dotato di una buona persistenza gusto-olfattiva. Maggiormente indicato per la produzione di vini giovani.