

# ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 09:24. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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 6M

## 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

<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

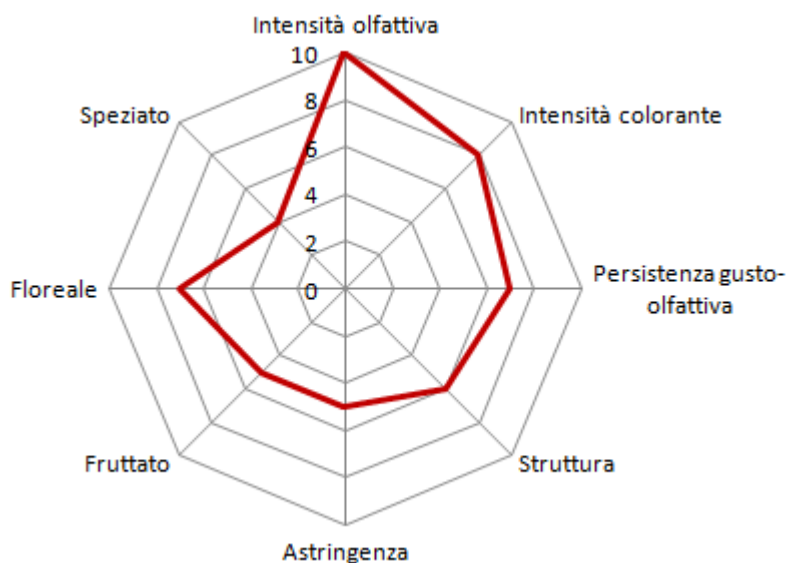
- ✿ Grappolo cilindrico, mediamente compatto, con 1-2 ali più o meno sviluppate
- ✿ Acino di lunghezza medio-corto e larghezza medio-stretto, sferoidale



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

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