ALEATICO N.

I-CRAVIT-ASSAM PU 10T

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 superiore
- ✓ 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	-



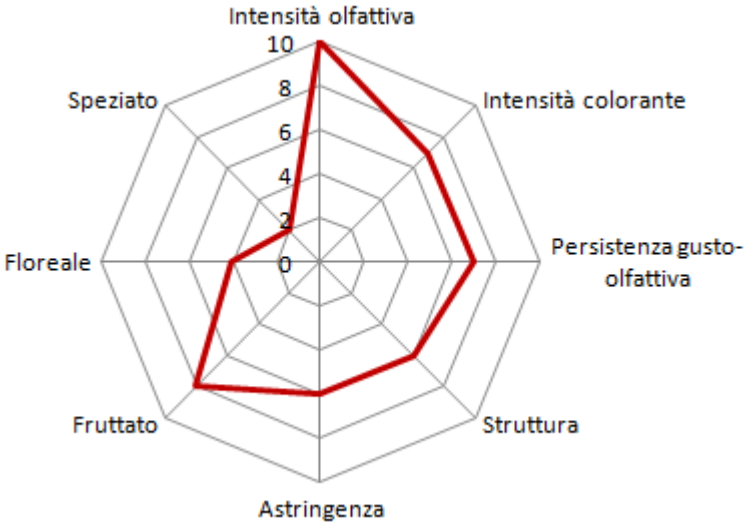
IL GRAPPOLO

- Grappolo cilindrico, corto o molto corto, compatto, con un'ala corta
- Acino medio, di forma da sferoidale a leggermente ellissoidale

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,65
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	255,50
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	3,86

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,83
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	7,13
	Ac. Malico (g/l)	2,05
VINO	Antociani totali (mg/l)	130
	Polifenoli totali (mg/l)	2.380

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso. All'olfatto l'aroma è molto intenso, con sentori prevalentemente fruttati (frutti di bosco, marmellata) accompagnati da leggeri sentori floreali (rosa). Al palato risulta essere mediamente morbido, mediamente astringente, di media struttura, equilibrato e dotato di una media persistenza gusto-olfattiva. In virtù del suo maggiore contenuto polifenolico e di sostanze aromatiche glucosidate, può adattarsi ad un invecchiamento di medio periodo.