

# ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 28/12/2025, 05:18. 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 10T

## 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

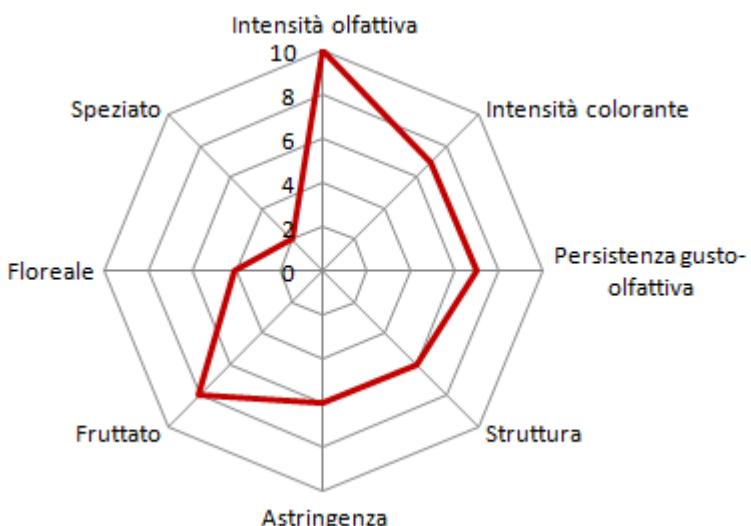
- ❖ Grappolo cilindrico, corto o molto corto, compatto, con un'ala corta
- ❖ Acino medio, di forma da sferoidale a leggermente ellissoidale

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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	24,83
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	7,13
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,05
	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.