ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21.01.2020

Origine
Ruvo di Puglia (Ba)

CRSFA – RP E684

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona, leggermente superiore allo standard
- ✓ Produttività leggermente superiore rispetto allo standard
- ✓ Buona resistenza a marciumi



IL GRAPPOLO

- Grappolo Medio-Piccolo, alato, spesso bifido, cilindrico-conico, di media compattezza.
  Il grappolo del clone si uniforma allo standard, tranne che per la dimensione media e il peso che sono leggermente inferiori.

- Acino Sferoidale, di colore blu-nero uniforme. Polpa di debole consistenza, non colorata e buccia mediamente consistente.

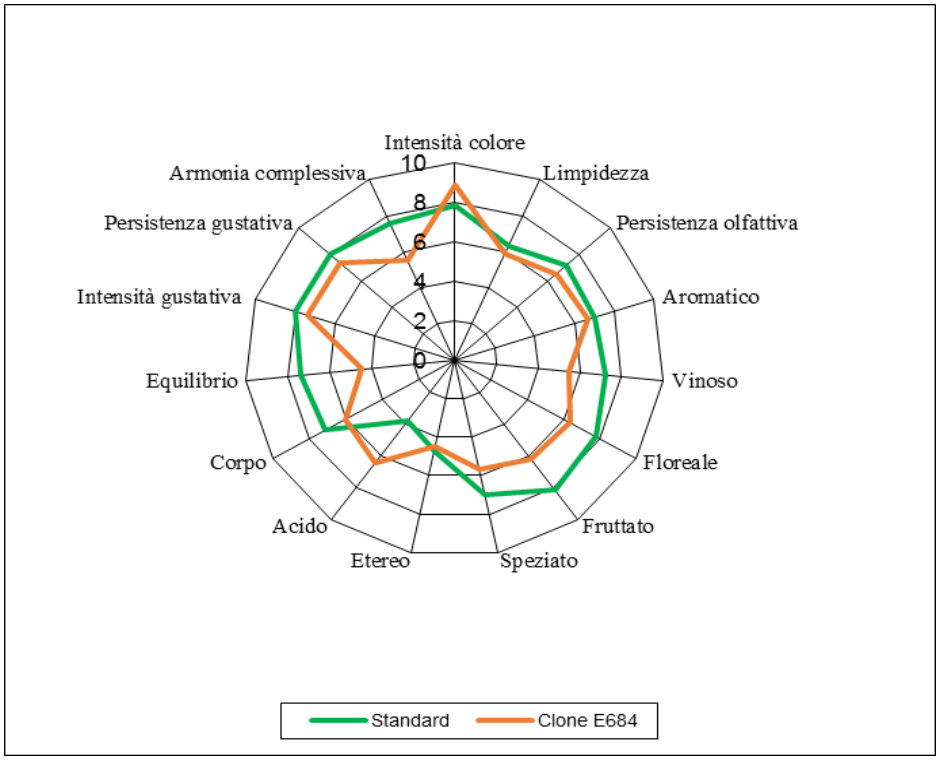
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	4,11
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	274,60
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,10
Indice di Ravaz	3,73

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	28,41
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	6,18
	Ac. Tartarico (g/l)	6,21
	Ac. Malico (g/l)	2,03
VINO	Antociani totali (mg/l)	350,67
	Polifenoli totali (mg/l)	2045,90

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con ottimi riflessi violacei. Buona la complessità aromatica dove prevalgono le note fruttate e quelle floreali (dovute al contenuto in terpeni e loro derivati), e non mancano i sentori di spezie (pepe nero, chiodi di garofano e liquirizia). I norisoprenoidi arricchiscono il bouquet con leggeri sentori di tè e tabacco. L'equilibrio complessivo è discreto grazie alla discreta tannicità e al discreto contenuto acidico. Buona persistenza gusto-olfattiva. Il vino risulta adatto all'invecchiamento medio-lungo.