

ALEATICO N.

Documento aggiornato al: 15/02/2025, 23:34. CREA/SNCV ©2011-2025.



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.

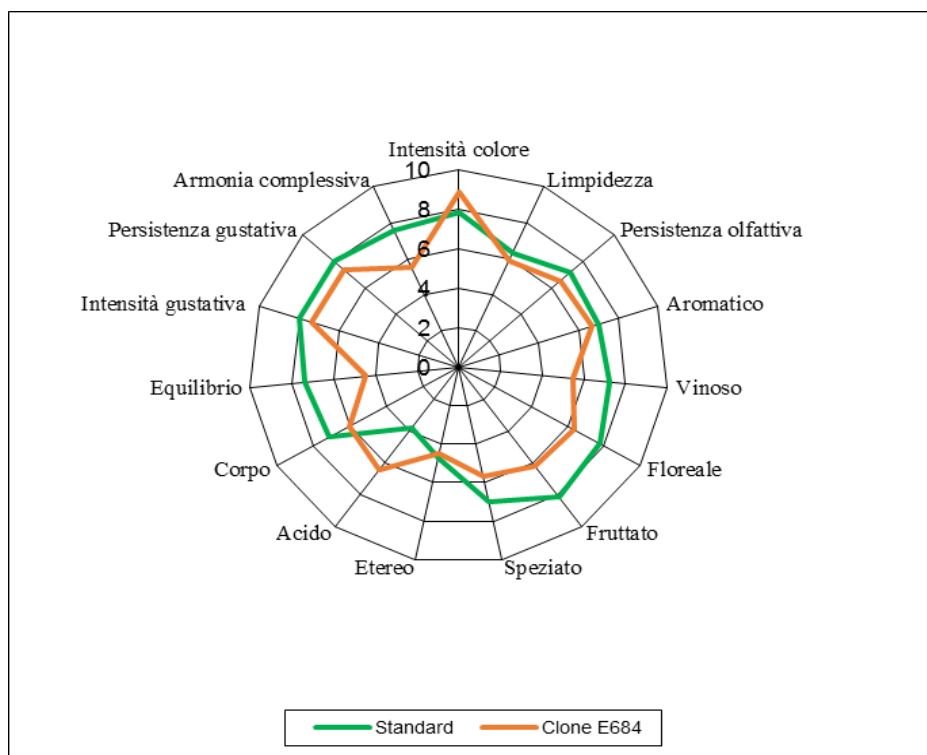


| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Marzo |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | III decade Luglio |
| Maturazione | I decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Media |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| 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 |



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 acido. Buona persistenza gusto-olfattiva. Il vino risulta adatto all'invecchiamento medio-lungo.