ALICANTE N.

Documento aggiornato al: 03/12/2025, 03:48. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Regione Siciliana – Assessorato Risorse Agricole e Alimentari

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine Giarre (CT)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione C/da Biesina, Marsala (TP)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha)

4630

Periodo di osservazione

2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo e acino di peso medio inferiore
- ✓ Contenuto in sostanze polifenoliche e antocianiche particolarmente elevato

FASE	EPOCA	
FENOLOGICA		
Germogliamento	III decade Marzo -	
	I decade Aprile	
Fioritura	Media	
Invaiatura	III ^a - IV ^a epoca	
Maturazione	I decade Settembre	

IL GRAPPOLO

- Magnetica de Grappolo di media lunghezza, conico o conico-cilindrico, mediamente compatto, con presenza di 1-3 ali
- Acino medio, di forma arrotondata tendente all'ellittico, con buccia pruinosa, di colore nero-violaceo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE **CLONE** CRITTOGAMICHE (*)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale (**)	1,80
Produzione per ceppo (Kg)	2,40
Numero grappoli/ceppo	17,6
Peso medio grappolo (g)	136,33
Peso medio acino (g)	1,50
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

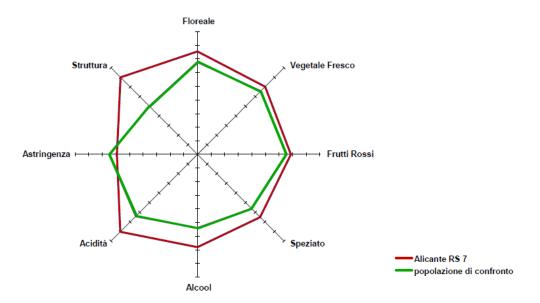
	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	23,77
2	pН	3,50
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,28
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	265 (***)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.425 (***)

^(**) Dati medi relativi al biennio 2008-2009.



^(*) Buona tolleranza all'oidio, alla botrite ed alla peronospora. (**) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento.

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce un vino equilibrato e complesso, dalle note floreali e fruttate intense; in bocca risulta strutturato con un ottimo equilibrio acidico.