ALICANTE N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-Regione Sicilia 7

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



IL GRAPPOLO

- 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

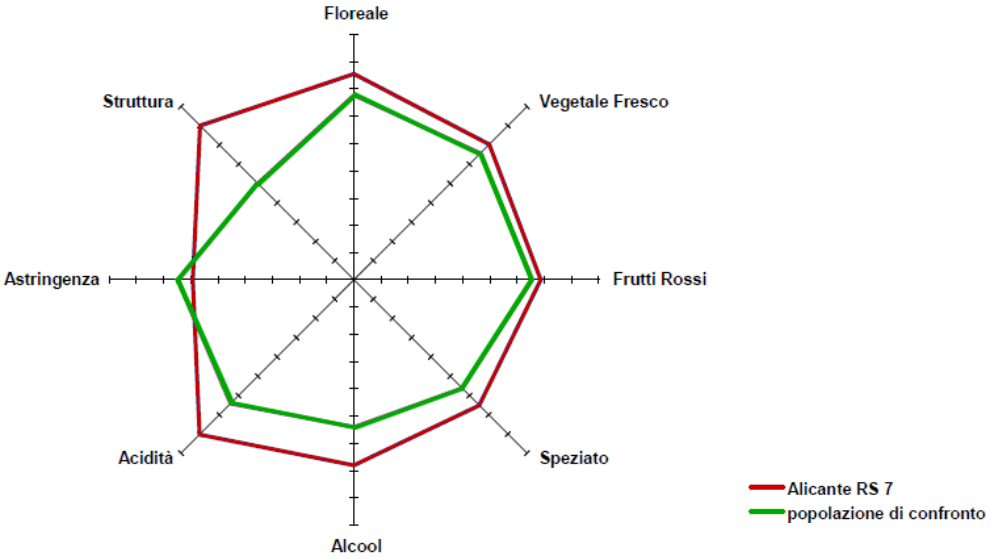
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

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

(*) Buona tolleranza all'oidio, alla botrite ed alla peronospora.
(**) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento.
(**) Dati medi relativi al biennio 2008-2009.

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.