

# ALICANTE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2025, 00:36. 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)

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

<i><b>FASE</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
<i><b>FENOLOGICA</b></i>	
Germogliamento	III decade Marzo - I decade Aprile
Fioritura	Media
Invaiaura	III <sup>a</sup> - IV <sup>a</sup> 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 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**

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.

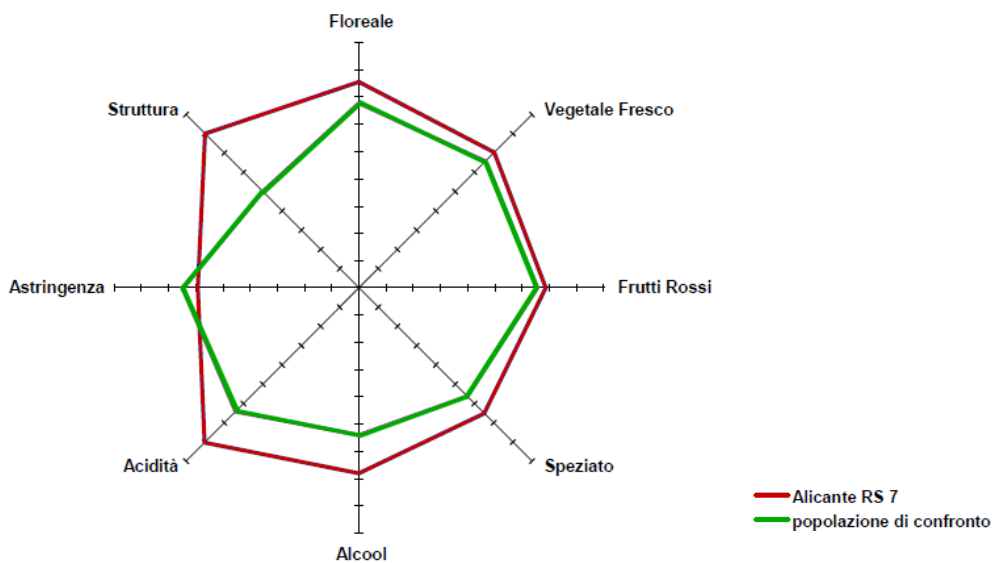
(\*\*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento.

(\*\*) 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 acido.