ALIONZA B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree e Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali

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

Origine
Località Manzolino, Castelfranco Emilia (MO)

I-CAB 6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Tebano, Faenza (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Cordone libero
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	1999-2002

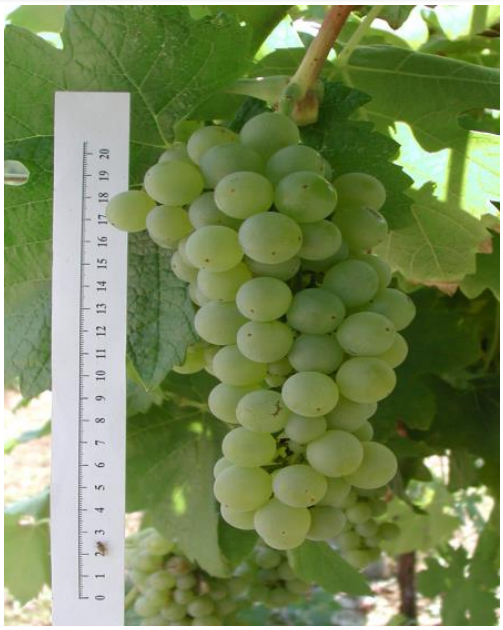
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità tendenzialmente più elevata
- ✓ Migliore allegagione
- ✓ Produttività media

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, allungato mediamente compatto, alato (talvolta con due ali)
- Acino medio-grosso, arrotondato; buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,79
Produzione per ceppo (Kg)	3,9
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	213
Peso medio acino (g)	3,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.010
Indice di Ravaz	3,86

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,4
	pH	3,46
	Acidità totale (g/l)	8,92
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo di media intensità con riflessi leggermente verdognoli; aroma franco, intenso, ampio, con note fiorali prevalentemente dolci di fiori di acacia e tiglio, fruttate di mela verde e frutti esotici, più tenui di erba tagliata. Al gusto il vino è risultato di media acidità, non amaro, sapido, secco, ben equilibrato, di media struttura e media persistenza gusto-olfattiva.