ALEATICO N.

Costitutore
CRA-VIC Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli, AMPELOS;
Azienda Agricola Vivai Viti Bianchi Carla;
Azienda Agricola Vivai Signorini Franco

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

Origine
Terranuova Bracciolini (AR)

I-CRA VIC BC SF 3

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Az. CRA per la Viticoltura (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2006 - 2008

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** di peso inferiore e meno compatto per la presenza di un minore numero di acini
- ✓ **Acino** con buccia più spessa
- ✓ Minore sensibilità ai marciumi
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività contenuta

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Il Grappolo

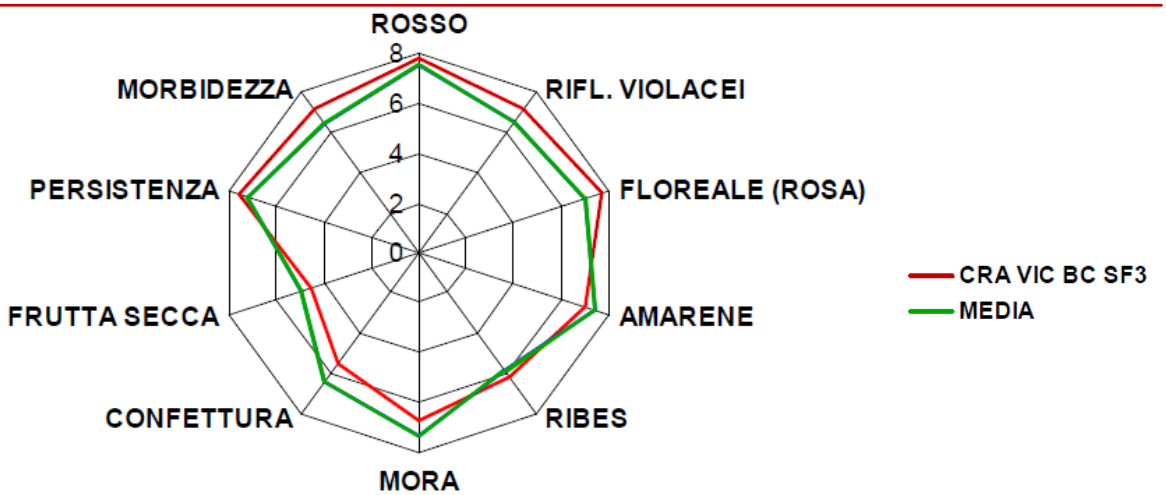
- Grappolo piramidale, alato, con peduncolo legnoso
- Acino medio, di forma discoide, uniforme; buccia spessa e consistente, di colore blu-nero uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,66
Oidio	1,33

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	2,43
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	211
Peso medio acino (g)	1,89
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	2,73

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,00
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,98
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	126,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.124 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con intensi riflessi violacei; l'aroma è caratteristico, intenso e persistente, con sentori di viola, rosa, frutti di bosco, spezie. Al sapore si presenta morbido e vellutato, con buon corpo e moderata acidità, armonico.

(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008