

# VARIETÀ ALEATICO N.



## Costitutore

- Dip. di Ortoflorofrutticoltura, Università di Firenze
- Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie legnose, Sez. di patologia Vegetale, Università di Pisa

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 38 del 15/02/2007

## Origine

Toscana

I-AL-PA-1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| Ubicazione                     | Magliano in Toscana (GR) |
| Forma di allevamento           | Cordone speronato        |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | Sesto 1,90 x 0,80        |
| Periodo di osservazione        | 2002 - 2004              |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

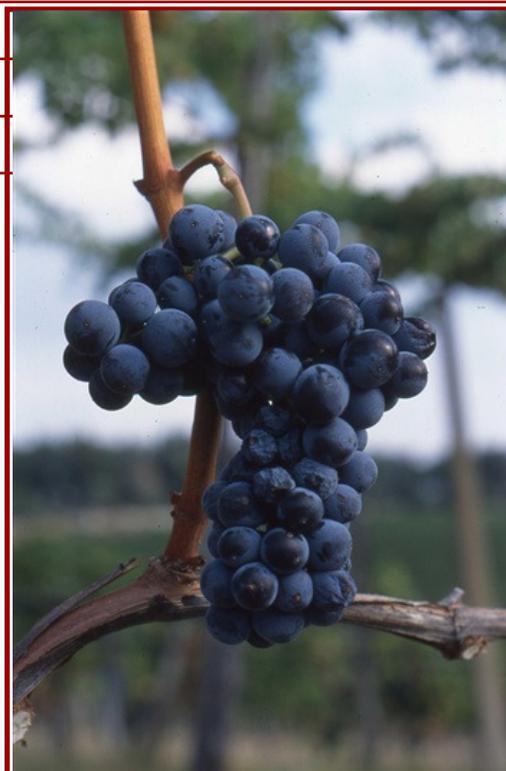
**Grappolo** piccolo, piramidale, alato

**Acino** medio, leggermente appiattito, buccia blu - nera uniforme

**Vigoria** media

**Fertilità** bassa

**Produttività** bassa



| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | Precoce             |
| Fioritura                     | Precoce             |
| Invaiaatura                   | Precoce             |
| Maturazione                   | II°-III° epoca      |

| <i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i>   |
|--|-----------------------|
| Botrite  | Nella media varietale |
| Oidio  | Nella media varietale |

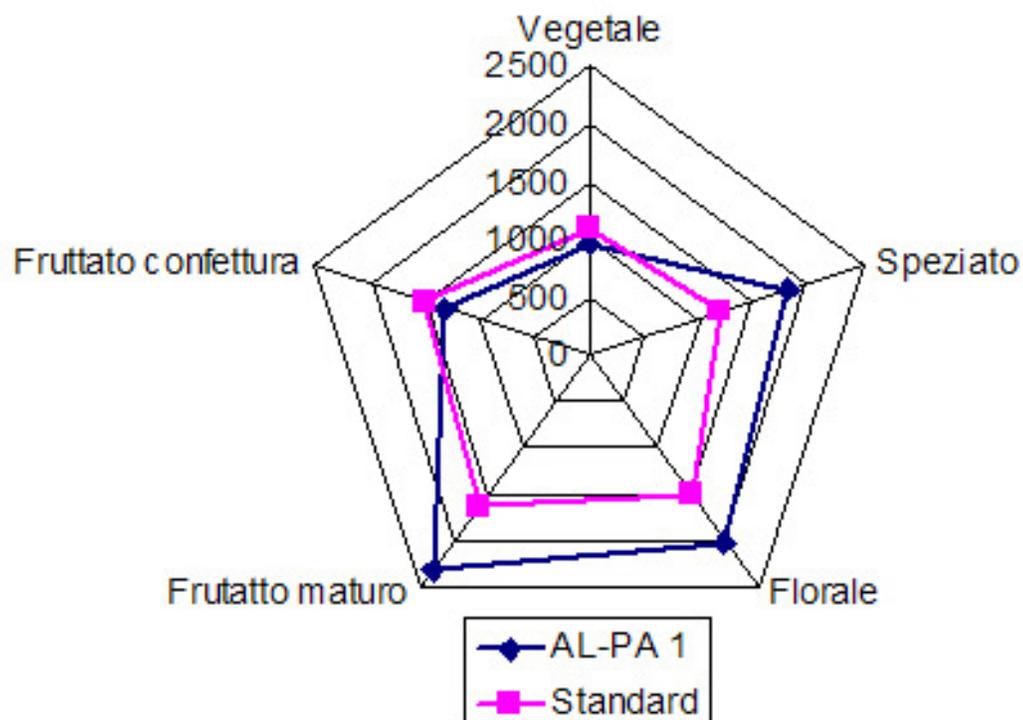
| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | 1,2                 |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 1,50                |
| Numero grappoli/ceppo                        |                     |
| Peso medio grappolo (g)                      | 205                 |
| Peso medio acino (g)                         | 1,5                 |
| Peso legno potatura (kg/ceppo)               |                     |
| Indice di Ravaz                              |                     |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                      | 24,5                |
|              | pH                                     | 3,49                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 5,5                 |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    |                     |
| <b>VINO</b>  | Ac. Malico (g/l)                       |                     |
|              | Antociani totali (mg/l)                |                     |
|              | Polifenoli totali (mg/l)               |                     |

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

vino colore rosso rubino carico con bordi violacei, aroma intenso con spiccata prevalenza di note floreali, frutta matura e sentori di speziato. Buona la struttura. Da vinificare in purezza. Vinificabile anche come vino passito dolce. All'uvaggio conferisce aromi e profumi