

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



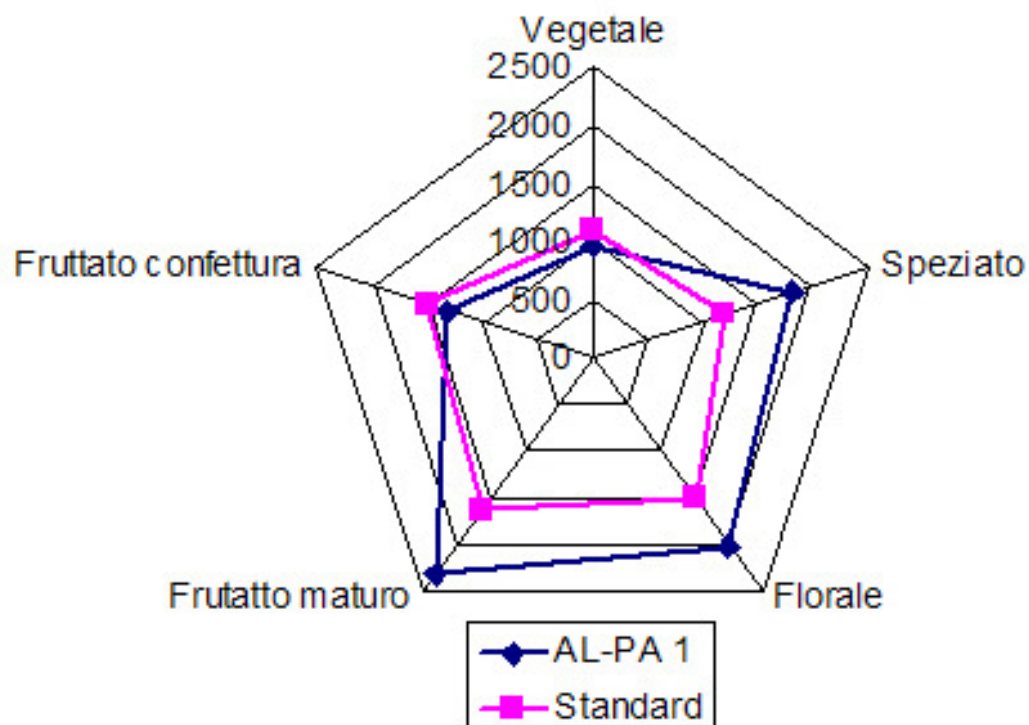
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Precoce
Invaiaatura	Precoce
Maturazione	II°-III° epoca

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	24,5
	pH	3,49
	Acidità totale (g/l)	5,5
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	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