

VARIETÀ ALEATICO N.



Costitutore

- C.R.A. Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo
- C.I.V.V. Ampelos
- Az. Agr. Vivai Viti Bianchi Carla
- Az. Agr. 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 | Poggibonsi (SI) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | Sesto 2,50 x 1,00 |
| Periodo di osservazione | 2001 - 2009 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo dimensioni inferiori, minor compattezza e minor peso della media della popolazione, forma piramidale, con peduncolo legnoso alla vendemmia.

Acino di taglia media, forma arrotondata, con buccia spessa fortemente pruinosa di colore blu nero

Vigoria media

Fertilità media

Produttività contenuta



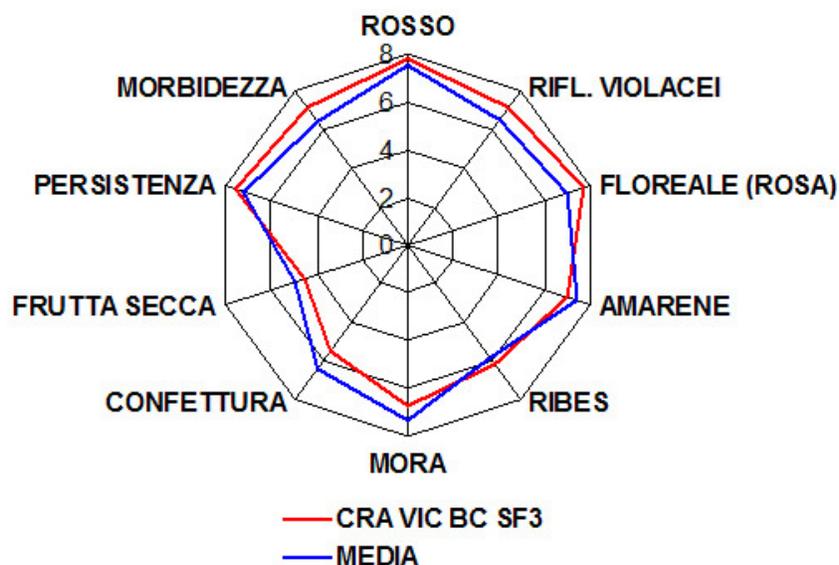
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | Precoce |
| Fioritura | Medio – precoce |
| Invaiatura | Media |
| Maturazione | II° - III° epoca |

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

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,48 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,43 |
| Numero grappoli/ceppo | 11,52 |
| Peso medio grappolo (g) | 211 |
| Peso medio acino (g) | 1,89 |
| Peso legno potatura (Kg/ceppo) | 0,89 |
| Indice di Ravaz | 2,73 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|---|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 22,0 |
| | pH | 3,36 |
| | Acidità totale (g/l) | |
| | Ac. Tartarico (g/l) | |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | |
| | Antociani totali (mg/l) | 127 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.124 |
| | Minivinificazioni svolte presso cantina C.R.A. – sede Gaiole in Chianti | |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Aleatico clone **CRA VIC BC SF 3** produce un vino colore rosso rubino con intensi riflessi violacei, con buona tonalità. All'olfatto è caratteristico, intenso e persistente con sentori di viola, rosa, frutti di bosco, spezie. All'assaggio si presenta morbido, vellutato, con buon corpo e moderata acidità, armonico.