

VARIETÀ ALIONZA B.



Costitutore

Dipartimento di Colture Arboree- Università di Bologna

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. 170 del 23/07/2011

Origine

Manzolino (MO)

I-CAB 6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Tebano (RA)
Forma di allevamento	Cordone libero
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.222
Periodo di osservazione	2000 - 2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo taglia medio bassa, forma piramidale allungata con 1 o 2 ali, abbastanza spargolo

Acino medio grosso, di forma arrotondata, con buccia colore verde – giallo mediamente pruinosa, con polpa non colorata

Vigoria: media

Fertilità: medio bassa, più alta rispetto alla media della popolazione

Produttività: media



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento:	III decade di marzo
Fioritura:	III decade di maggio
Invaiaatura:	III decade di luglio
Maturazione:	II decade di settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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)	1,01
Indice di Ravaz	3,86

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,4
	pH	3,46
	Acidità totale (g/l)	8,92
	Acido tartarico (g/l)	
	Acido malico (g/l)	

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alionza CAB 6 produce un vino colore giallo di media intensità con riflessi leggermente verdognoli; l'aroma è franco, intenso, ampio, con note floreali 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