

ALEATICO N.



Costitutore

Università della Tuscia – Dipartimento Produzione Vegetale – Viterbo; CRA – Unità di Ricerca per la Viticoltura di Arezzo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Gradoli (VT)

I-AL-VAL 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Gradoli (VT), Viterbo
Forma di allevamento	Spalliera a cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	4444
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** “tipo tradizionale” , di dimensione maggiore
- ✓ Vigoria elevata

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II/III decade Aprile
Fioritura	I/III decade Giugno
Invaiaura	I/III decade Agosto
Maturazione	II/III decade Settembre

IL GRAPPOLO

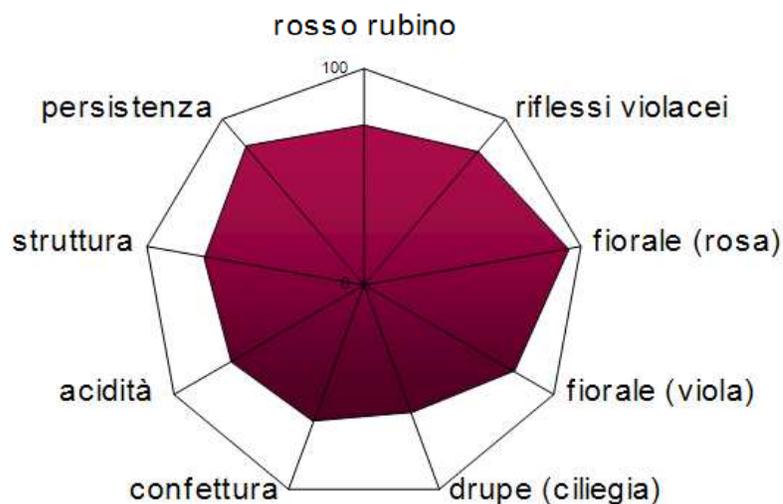
- ✿ Grappolo cilindro-conico, alato e di media compattezza
- ✿ Acino di forma sferoidale, media grandezza e non uniforme. Buccia di colore blu-nero, pruina quasi assente; Polpa a sapore aromatico, di tipo moscato succosa e di consistenza leggera



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	2,65
Peso medio grappolo (g)	170
Peso medio acino (g)	5,7

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	7,3
	Ac. Tartarico (g/l)	4,44
	Ac. Malico (g/l)	1,84
VINO	Antociani totali (mg/l)	367,36
	Polifenoli totali (mg/l)	1712,07

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei; aroma intenso, con odori prevalentemente floreali dominati dal sentore netto di rosa, accompagnata da un altrettanto evidente odore di viola. Le note fruttate sono essenzialmente di ciliegia, unitamente a sensazioni di confettura di frutta di bosco; sapore morbido, scarsamente astringente, pieno di corpo e con acidità equilibrata. Molto buona la persistenza gusto-olfattiva.