



Aleatico

Scalabrelli G., D'Onofrio C., Muganu M., 2015. Aleatico. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 08/06/2015, ultimo aggiorn. 01/11/2016 url <http://vitisdb.it/varieties/show/8175>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

Ringraziamenti

Fondazione AGER (AGER Foundation)

Informazioni botaniche

nome Aleatico
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà Aromatiche
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_7

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Breviglieri N., Casini E.	1962	Aleatico		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 9
nome ufficiale ALEATICO N.

Sinonimi

sinonimi accertati (6)
sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Pelaverde Blacan Uva liatico Uva liatica Liatica Liatico

denominazioni errate (1)
denominazioni errate indicate dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Occhio di pernice nera

Accessione principale

accessione principale Aleatico 102
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Accessioni standardizzate (7)

- Aleatico 102 - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Aleatico C35 - Agris Sardegna Servizio RFOOVE
- Aleatico n (standard) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Aleatico TR VT1 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Aleatico VT4 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Aleatico VTG - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Aleatico VT V - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

Tutte le accessioni (7)

- Aleatico 102 - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Aleatico C35 - Agris Sardegna Servizio RFOOVE
- Aleatico n (standard) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Aleatico TR VT1 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Aleatico VT4 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Aleatico VTG - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Aleatico VT V - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

Cloni omologati (5)

I - AL-PA -1 I - VCR 438 I - ARSIAL-CRA 489 I - AL - VAL - 1 I - CRA VIC BC SF3

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	135	225	227	239	249	179	194	186	196	249	255	250	256	239	249	265	273

Vi sono altri loci consultabili online

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

L'Aleatico è un vitigno di antica coltivazione la cui presenza in Toscana risale al 1300 sulla base di fonti documentali, quando secondo il De Crescenzi aveva il nome di Livatica (nonostante questa segnalazione venga riportata ovunque e però opportuno specificare che Pier De Crescenzi parla di uva bianca. La prima segnalazione sulla produzione di vino di Aleatico in Toscana si ha ad opera di Trinci (1778) che lo descrive così: "fa il vino pochissimo colorito, sciolto, sottile molto spiritoso, con un odore così delicato, grato e gustoso forse più del Moscadello".

Altri autori hanno decantato le buone caratteristiche del vitigno Aleatico, tra cui Malenotti (1831) e il Gallesio (1839) che descrive la "Liatica" o "Aleatico di Firenze", considerandolo un "vero moscato" ipotizzando che possa essersi originato in Toscana per seme dai moscati. In particolare segnala che il vitigno dalle preziose caratteristiche è coltivato in tutta Italia e che in Toscana dava origine ad un "vino liquore" molto ricercato.

Anche Molon (1906) dedicò a questo vitigno una ampia trattazione considerando la Toscana la zona di coltivazione di maggiore fama (Firenze e Siena) e riportando in ordine di importanza anche la diffusione in altre regioni: Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Molise, Abruzzo, Puglia, Sicilia e Corsica.

Attualmente la maggiore area di coltivazione dell'Aleatico in Toscana è l'Isola d'Elba. Oltre che all'Isola d'Elba, la presenza di questo vitigno è stata segnalata anche nelle altre isole del mar Tirreno ed in Corsica dove tradizionalmente utilizzato per la produzione del "Rappu", un vino alcolico e di notevole struttura, utilizzato come aperitivo (Dovaz et al., 1990).

Molon (1906) ha commentato alcune informazioni riportate nelle relazioni delle commissioni ampelografiche evidenziando che il suo caratteristico aroma lo fa distinguere da ogni altra uva, tuttavia viene talvolta erroneamente confuso con il Moscato nero (nelle Marche) oppure con il Negroamaro o con la Lacrima. Nella descrizione ampelografica effettuata da Breviglieri e Casini (1962), corrisponde a quella di riferimento per il Registro Nazionale delle Varietà di Vite, vengono riportati una serie di sinonimi, tra cui "Aleatico di Portoferraio", "Uva Liatica", "Leatico", "Aliatico", "Aleatica", "Aleatico nero di Firenze" e "Aleatico gentile".

Le analisi molecolari mediante microsattelliti hanno evidenziato le sinonimie con Blacan e Pelaverde (Cipriani et al., 2010), e le relazioni con i moscati (Crespan e Milani, 2001; Scalabrelli et al, 2009; D'Onofrio et al, dati non pubblicati) sulla base delle quali Scalabrelli e D'Onofrio (2012) ipotizzano che l'Aleatico sia un incrocio naturale tra 'Moscato bianco' e un vitigno della proles pontica non ancora identificato.

Relativamente alle fonti storiche, che citano il vitigno Aleatico nella Regione Lazio, Giuseppe Acerbi (1825), nel capitolo "Descrizione di alcune viti romane, dovute alla cortesia di una coltivatrice felicissima della Botanica, la signora Fiorini", descrive Aleatico nero nella Classe II (Uve nere), Sotto-classe I (quindi tra le uve a sapore moscato), Ordine I (ad acini rotondi), ad acini piccoli. "Pochissima cacciata. Sarmenti fragili, middolosi, a spessi nodi; foglia glabra con peziolo rossastro. Peduncolo analogo, spiccaticcio. Grappolo piuttosto uguale a racimoli, quasichè rari, richinati, porporeggianti; frutti sferici, opachi, nero-purpurei; fiocine sottile, duro e dolce. Polpa floscia, molto succosa, e di soavissima fragranza.. Usi a formarne il vino di questo nome". Giorgio Gallesio (1833) menziona il vitigno tra gli inferiori, a Montefiascone, dopo le otto varietà principali. Francesco De Bosis, fornisce una scheda ampelografica sull'Aleatico nel *Bullettino ampelografico*, 1875, fascicolo II, Capitolo "Descrizione e sinonimia dei vitigni principali delle Marche e degli Abruzzi e cenni delle sinonimie dei vitigni delle Romagne e delle Provincia Romana." Giuseppe di Rovasenda (1877) elenca i vitigni con i loro sinonimi: "Aleatico comune, vedi pure Aleatico nero tra le uve di Roma". Origene Cinelli (1884) cita un vino di qualità ottenuto dalla miscela di uve di Aleatico con Canaiola (Canaiolo nero) e Rossetto (Trebiano giallo). Mengarini F. (1888), relativamente al territorio viterbese, riporta che dopo il 1871 la domanda di vino rosso da parte dei consumatori ha fatto aumentare la produzione dei rossi, tra cui Aleatico. "Produce il territorio due tipi di vini da dessert..... e l'Aleatico; non si fa però un'industria di questi vini, quantunque siano di ottima qualità." L'Aleatico compare pure nel circondario di Civitavecchia e di Tarquinia, Montalto, Monteromano, ma non in grandi quantità (scarsa è la coltura della vite, scarse le uve nere). Mancini C. (1893), scrive: "Tra le uve ricordate, l'Aleatico figura sia nel comune di Viterbo, che in quello di Vignanello, ma anche nella zona dei Castelli. Dice l'autore "...l'Aleatico, ch'è anch'esso assai diffuso nel Viterbese, il quale, se da un prodotto pregevolissimo, ha però una produzione assai scarsa". Zucchini M. (1961), con riferimento ad Aleatico riporta: "Nella provincia di Viterbo produce il 5% sul totale di uve rosse (perciò sullo 0,5% del totale della produzione di uve da vino). Degno di menzione è poi il vino Aleatico di Gradoli; l'Aleatico partecipa anche alla produzione dei vini rossi romani." Carosi Demostene (1971), descrive il vino Aleatico di Gradoli, quello di Montefiascone, con tradizioni antiche e molto ricercato, composto unicamente da uve provenienti dal vitigno omonimo, ma anche quello dei Monti Cimini (provincia di Viterbo), seppur modesto in quantità, con caratteristiche di pregio.

Diffusione & variabilità

Diffusione

Il vitigno è iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite con il n. 9 ed è ammesso alla coltivazione per la produzione di vini DOP e IGP provenienti da uve raccolte nelle regioni Basilicata, Campania, Lazio, Marche, Piemonte, Puglia, Sardegna, Toscana e Umbria. Fuori d'Europa, è coltivato limitatamente in Asia centrale (Kazakhstan e Uzbekistan), in Cile, California (Sonoma) e in Australia.

In passato era utilizzato anche come uva da tavola, ma certamente l'utilizzo che lo ha reso più famoso è la produzione del vino passito dall'aroma particolare, sapore dolce, elevata alcolicità e bel colore rubino.

La superficie coltivata di questo vitigno è molto diminuita negli ultimi decenni, passando da 2120 ha nel 1970 a 171 ha nel 2010. Tale tendenza si è registrata anche in Toscana dove si è passati da 182 ha nel 1982 a circa 99 ha nel 1990 equivalenti allo 0,18% della superficie totale investita a vitigni ad uva nera da vino della regione (ISTAT, 1991). Secondo i dati dello schedario regionale tale superficie si sarebbe ulteriormente ridotta a circa 60 ha, che si trovano soprattutto lungo il litorale Toscano (Province di Livorno e Grosseto), nelle isole d'Elba e di Capraia. L'Aleatico è presente anche in molte altre Regioni dell'Italia centro meridionale, quali, Marche, Umbria, Lazio, Campania, Sicilia e Puglia. In quest'ultima Regione si trova prevalentemente nel Salento e nella provincia di Bari. Il vitigno è presente su una piccola superficie anche in Corsica e in Sardegna.

Italia	Sup. (ha)
1970	2120
1982	1390
2010	171

Toscana	Sup. (ha)
1982	82
1990	78,87
2000	63,64
2008	58,85

Dell'Aleatico sono stati recentemente omologati 5 cloni in Italia e 8 cloni in Corsica (Bagard e al., 1995; ENTAV, INRA, ENSAM, ONIVINS, 1995; IFVV, INRA, 2007), le cui caratteristiche morfologiche, agronomiche e qualitative non sono ancora note. Il lavoro di selezione clonale in Toscana ha condotto all'omologazione di un nuovo clone a cui dovrebbe seguire a breve termine la richiesta di omologazione di altri 2 cloni individuati nell'Isola d'Elba (Scalabrelli et al., 2002; Borgo et al., 2009).

Caratteristiche agronomiche

Il germogliamento è mediamente precoce, la maturazione nel litorale toscano e all'Isola d'Elba avviene tra la fine di Agosto e la prima metà di Settembre. La vegetazione ha andamento assurgente, vigoria medio-elevata con facilità di emissione di femminelle. Grappoli di forma conica, alati, generalmente compatti. Presenta discreta fertilità delle gemme basali e pertanto è suscettibile di essere potato a speroni.

I sistemi di allevamento più diffusi sono il cordone, il Guyot, mentre l'alberello, che era in uso soprattutto nei vecchi impianti, persiste nelle zone meno fertili. Questo vitigno predilige terreni di moderata o scarsa fertilità, bene esposti e ventilati, clima caldo e asciutto, data la sua buona tolleranza alla siccità (Scalabrelli et al., 2011). È sensibile alle primavere umide, durante le quali è soggetto al fenomeno dell'acinellatura. È piuttosto sensibile alle malattie crittogamiche che rendono necessario un piano di difesa fitosanitaria tempestivo e un'attenta gestione della chioma. Essendo le uve destinate all'appassimento si devono adottare le tecniche agronomiche che consentono di avere grappoli più spargoli e più sani, inoltre è quasi sempre necessario procedere alla loro selezione al momento della vendemmia.

Utilizzazione tecnologica

L'attitudine prevalente che ha reso famoso questo vitigno è quella dell'appassimento, ottenibile anche sulla pianta in ambienti idonei (isola d'Elba e Puglia). Di norma le uve vengono i danneggiamenti durante la manipolazione. L'appassimento tradizionale avveniva al sole su graticci mentre oggi avviene soprattutto in appositi apprestamenti coperti e ventilati.

Il vitigno è utilizzato per la produzione di vini DOP e IGP provenienti da uve raccolte nelle Regioni Basilicata, Campania, Lazio, Marche, Piemonte, Puglia, Sardegna, Toscana e Umbria con una percentuale variabile dall'85 al 100%, e precisamente:

a) denominazione Dop: Elba aleatico passito, Aleatico di Gradoli, Aleatico di Puglia;

b) tipologia varietale Dop: Gioia del Colle, Rosso Orvietano, Pergola, Salice Salentino, Sovana, Terra d'Otranto, Val di Cornia.

Inoltre è ammesso alla produzione dei seguenti vini:

c) tipologia varietale Igp: Costa Toscana, Toscana, Maremma toscana, Alleroni, Umbria, Colli Cimini, Lazio, Daunia, Murgia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria, Puglia, Basilicata, Barbagia Romangia, Sibiola, Tharros, Trexenta, Valle del Tirso, Valli di Porto Pino, Isola dei Nuraghi;

d) tipologia a nome di 2 o più varietà Igp: Alleroni, Colli Cimini, Costa Toscana, Daunia, Lazio, Maremma toscana, Murgia, Puglia, Romangia, Salento, Tarantino. Toscana, Umbria, Valle L'utilizzazione di questo vitigno è compresa nell'elenco delle varietà aromatiche atte a produrre "Vini spumanti di qualità del tipo aromatico", con e senza Dop, soggetta, inoltre, anche liquorosi a Dop "vino dolce naturale" (Regol. n. 606).

Con le uve, sia appassite sia fresche, si ottiene un vino, gradevolmente aromatico e provvisto di un delicato profumo. Il vino giovane ha un bel colore rosso rubino con leggeri riflessi v spettro aromatico che va dal floreale (viola, rosa), al fruttato fresco (amarena, marasca e prugna secca, piccoli frutti di sottobosco rossi e neri, frutti esotici come litchi) fino a note di spezie e minerali.

È un vino da dessert e da conversazione, da bersi solo o in abbinamento con la pasticceria secca o con dolci al cioccolato.

Vini con denominazione DOP

a) Denominazione di DOP

Regione	Denominazione	Percentuale	
Toscana	Elba aleatico passito	100	
Lazio	Aleatico di Gradoli	95	liquoroso e liquoroso
Puglia	Aleatico di Puglia	85	

b) Tipologia varietale di DOP


Marche	Pergola	85	
Puglia	Gioia del Colle	85	aleatico dolce: 1!
Puglia	Salice Salentino	85	dolce 15%, di
Puglia	Terra d'Otranto	90	
Toscana	Sovana,	85	
Toscana	Val di Cornia	100	
Umbria	Rosso Orvietano,	85	

Ampelografia

OIV	descrizione	valore	immagini

001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3 / 5	bassa / media
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 4	verde / ramato - rosso
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	3	bassa
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 / 3	tre / cinque
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1 / 3	piano / involuto
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3	bassa
076	Foglia adulta: forma dei denti	4	un lato concavo, un lato convesso
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3 / 5	aperto / chiuso
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3	a V
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5	medio
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	2	3° e 4° nodo
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	3	corto
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	3	corto
208	Grappolo: forma	1	cilindrico
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio
221	Acino: larghezza	3 / 5	stretto / medio
223	Acino: forma	2	sferoidale
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle
236	Acino: particolarità dell'aroma	2	aroma moscato



241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	
-----	--------------------------------	---	----------	---

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Aleatico 102

Superampelo

descrittore	distanze	
	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	49.590	10.057
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	54.180	12.992
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	55.410	9.434
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	56.670	8.565
Lunghezza della nervatura N5'	22.820	4.323
Lunghezza della nervatura N5	25.010	3.969
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	11.300	2.202
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	10.160	1.513
Lunghezza della foglia	176.500	23.899
Larghezza della foglia	166.520	23.778
Lunghezza della nervatura N4'	45.840	5.144
Lunghezza della nervatura N4	49.280	5.413
Lunghezza della nervatura N1	124.410	17.538
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	163.640	25.129
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	215.060	27.810
Lunghezza del picciolo	90.630	13.476
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-10.460	5.646
Lunghezza della nervatura N2	109.010	14.655
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	138.750	12.425
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	53.110	11.420
Lunghezza della nervatura N3'	70.690	10.974
Lunghezza della nervatura N2'	106.368	13.970
Lunghezza della nervatura N3	73.690	7.567

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	60.210	4.869
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	60.920	4.765
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	44.130	7.654
Angolo tra N3' e N4'	58.520	8.395
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	51.910	7.203
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	48.440	4.473
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	54.680	7.950
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	55.310	7.282
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	46.550	5.813
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	47.110	6.630
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	54.550	5.559
Angolo tra D e D' con centro in N1	94.680	15.144
Angolo tra S e S' con centro in N1	44.060	20.050
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	45.590	6.431
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	26.030	16.154
Angolo tra I e I' con centro in N1	46.650	9.365

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.663	0.127
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.551	0.109
Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI'	109.870	7.985
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.608	0.176
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.533	0.100
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.177	0.056
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.385	0.038
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	108.480	8.434
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.181	0.031
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.371	0.041
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.617	0.065
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.082	0.078
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.744	0.075
Prodotto di Lunghezza e larghezza della foglia	34514.920	4324.850
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.825	0.068
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.822	0.052
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.754	0.115
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.744	0.069
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.619	0.081
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.850	0.090
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.855	0.067

Bibliografia (17)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Bagard A., G. Salva, N. Raoulx-Pantalacci, D. Vallee, L. Borde, C. Lavergne, M. J. Serpentine, M. Alberini	1995	Caracteristiques generale et aptitudes des cepages corses.		CIVAM de la region Corse.
Borgo M., P. Storchi, E. Egger, G. Scalabrelli, F. Lo reti	2009	La selezione clonale dell'Aleatico.		Atti Acc. It. Vite e Vino. Acc. Ital. della Vite e del Vino. Global print, Gorgonzola, Milano: 99-112.
Breviglieri N., Casini E.	1962	Aleatico		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II
Calò A., Scienza A., Costacurta A.	2006	Vitigni d'Italia. Le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni.		Edagricole, Bologna.
Crespan M., N. Milani	2001	"The muscats: a molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationships within a large family of grapevine cultivars".		Vitis, vol. 40, pp. 23-30
Dovaz M., C. Lecouty, M. Martini, S. Spurrier	1990	Enciclopedia des vins de Corse.		Éditions de Fallois.
ENTAV, INRA, ENSAM, ONIVINS	1995	Catalogue de variétés et clones de vigne cultivé en France		ENTAV: 345.
Gallesio G.	1839	Pomona italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi.		Capurro N., Pisa, 1817-1839
Malenotti I.	1831	"Manuale del vignaiuolo toscano"		Colle Tip. Pacini e figli.
Molon G.	1906	Ampelografia.		vol. II - Hoepli, Milano.
Scalabrelli G., C. D'Onofrio, G. Ferroni, R. Vignai	2009	Indagini ampelografiche e biomolecolari sul vitigno "Aleatico".		". Atti Acc. It. Vite e Vino. Acc. Ital. della Vite e del Vino. Global print, Gorgonzola, Milano: 85-98.
Scalabrelli G., D'Onofrio C.	2012	L'Aleatico dai mille profumi		Scalabrelli G., D'Onofrio C., 2012. L'Aleatico dai mille profumi. Ed Debate, Livorno pagg.160. ISBN: 978-88-6297-128-7
Scalabrelli G., D. Remorini, L. Tuccio, P. Tonutti	2011	Qualità dell'uva e del vino e interventi irrigui.		L'Informatore Agrario, speciale Irrigazione della Vite, 20: 38-44.
Scalabrelli G., F. Loreti, G. Ferroni	2002	"La selezione clonale dell'"Aleatico" dell'Elba: aspetti agronomici ed ampelografici"		in Proc. Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole e del materiale di propagazione Conf., Siena 30 maggio 2002, pp. 49-59.
Scalabrelli G., Remorini D., Tuccio L., Tonutti P.	2011	Qualità dell'uva e del vino e interventi irrigui		L'Informatore Agrario, speciale Irrigazione della Vite, 20: 38-44.
Storchi P., Pieri M., Leporini M.	2005	Aleatico.		In "Il germoplasma viticolo della Toscana. 1-Vitigni ad uva nera". A.R.S.L.A. Regione Toscana: 47-51.
Trinci C.	1726	L'Agricoltore sperimentato, ovvero regole generali sopra l'agricoltura, coltivazione delle viti, degli alberi, ecc.		Maescandoli, Lucca, 1726 - Venezia, 1778.