# AGLIANICO N.

*Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:37. CREA/SNCV ©2011-2026.*



**Costitutore**
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**
G.U. n. 273 del 22/11/1994

**Origine**
Grottaminarda (AV)

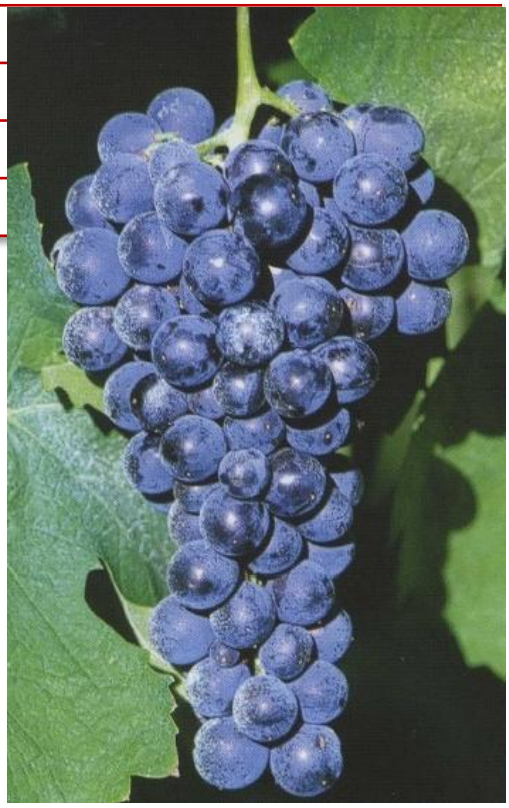
**I-VCR 7**

## *CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO*

| | |
|---|---|
| Ubicazione | Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 1990-1992 |

## *CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE*

- ✓ Biotipo “Taurasi”
- ✓ **Grappolo ed acino** relativamente piccoli
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Ottima resistenza alla botrite



## *IL GRAPPOLO*

- Grappolo medio-piccolo, cilindrico, spesso alato
- Acino medio, con buccia spessa di colore uniforme blu-nero

## Rauscedo

| *FASE FENOLOGICA* | *EPOCA* |
|---|---|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiatura | III decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

| *SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)* | *CLONE* |
|---|---|
| Botrite (*) | 3,75 |
| Oidio | - |

| *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE* | *CLONE* |
|---|---|
| Fertilità reale | 1,35 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 13,93 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 260 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | *PARAMETRI ENOCHIMICI* | *CLONE* |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 14,83 |
| | pH | 3,03 |
| | Acidità totale (g/l) | 9,62 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

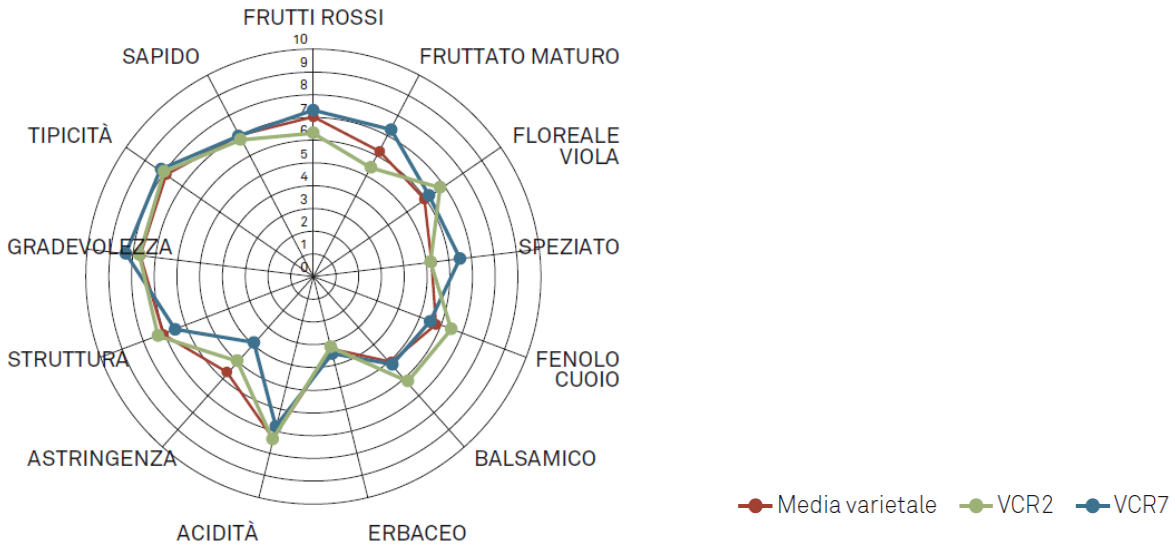
| *FASE FENOLOGICA* | *EPOCA* |
|---|---|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiatura | III decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

| *SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)* | *CLONE* |
|---|---|
| Botrite | - |
| Oidio (*) | 3,40 |

| *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE* | *CLONE* |
|---|---|
| Fertilità reale | 1,43 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 15,70 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 280 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | *PARAMETRI ENOCHIMICI* | *CLONE* |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 16,5 |
| | pH | 3,02 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,92 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

## *ANALISI SENSORIALE*




## *DESCRIZIONE ORGANOLETTICA*

Alla vista ed al gusto sono risultati preminenti i caratteri di colore (tonalità, intensità) e finezza. Il vino presenta un quadro aromatico e polifenolico mediamente positivo, tannini morbidi e buona struttura. Il clone è indicato per il medio affinamento.