

AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 22:32. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiatura | III decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite (*) | 3,75 |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| 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

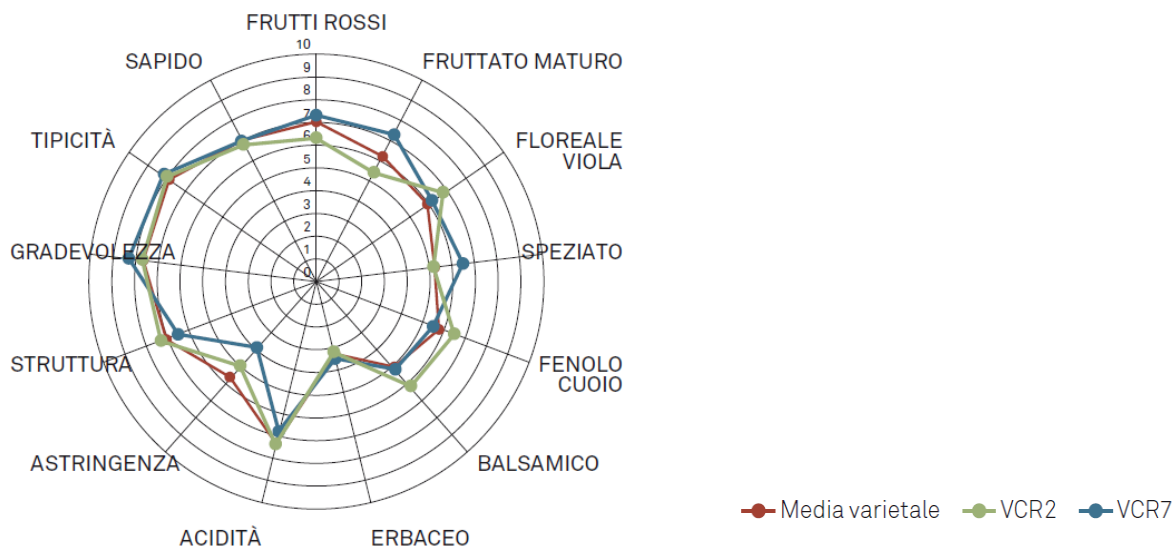
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiatura | III decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite | - |
| Oidio (*) | 3,40 |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| 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.