AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:35. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine
Grottaminarda (AV)

I-VCR 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1991-1993

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Taurasi”
- ✓ **Grappolo** relativamente piccolo
- ✓ **Acino** più piccolo
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Acinellatura verde assente
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Ottimo il contenuto in polifenoli nella buccia
- ✓ Buona resistenza alla botrite



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, semispargolo, alato
- Acino medio-piccolo, di colore blu-nero uniformemente distribuito

Rauscedo

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	2,99
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	10,82
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	268,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,53
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	9,65
	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

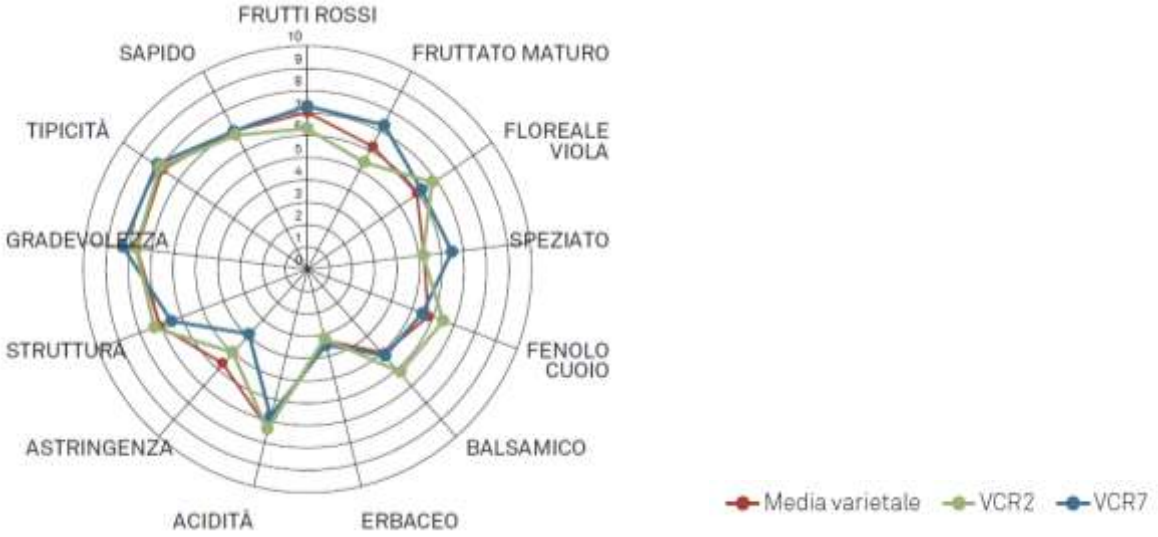
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio (*)	3,95

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,41
Produzione per ceppo (Kg)	11,99
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	284,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,1
	pH	2,99
	Acidità totale (g/l)	8,78
	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-olfatto sono risultati preminenti la tonalità-intensità di colore ed il corpo; sensazione finale ottima.