AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:34. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine
Grottaminarda (AV)

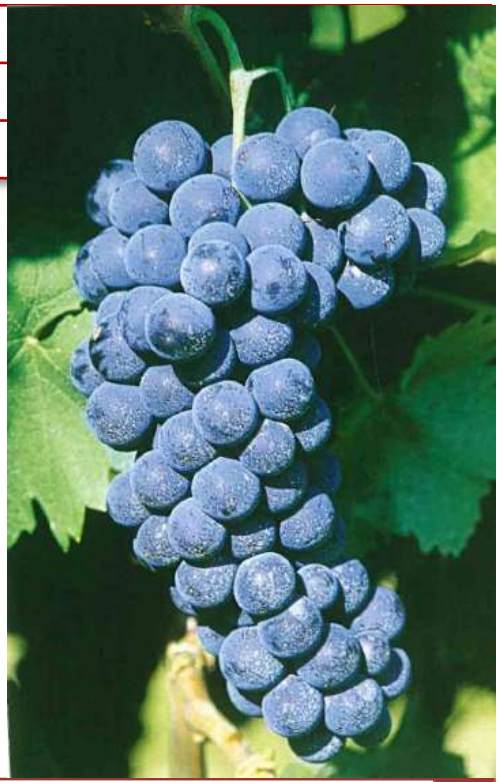
I-VCR 23

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); San Benedetto del Tronto (AP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1994-1996

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo "Taurasi"
- ✓ **Grappolo** e **acino** relativamente piccoli
- ✓ Mediamente vigoroso
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Buona resistenza all'oidio



IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, semicompatto o semispargolo, cilindrico con corta ala
- Acino piccolo, intensamente ed uniformemente colorato

Rauscedo

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	2,94
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	6,22
Numero grappoli/ceppo	29,5
Peso medio grappolo (g)	210,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	15.8
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	10,62
	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 ad Ascoli Piceno, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

San Benedetto del Tronto

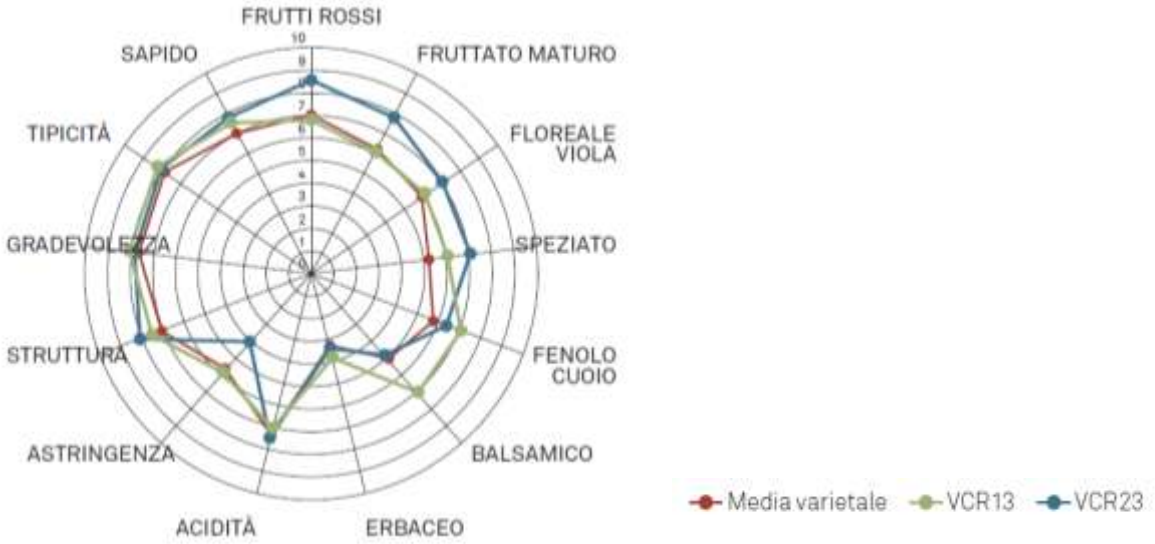
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio (*)	4,49

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	7,00
Numero grappoli/ceppo	31
Peso medio grappolo (g)	225,50
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,32
	pH	2,96
	Acidità totale (g/l)	9,72
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di colore rosso violaceo intenso, con profumi di viola e frutti di bosco, persistenti e delicati; il profilo polifenolico risulta particolarmente positivo, per il contenuto di polifenoli totali e l'intensità colorante. Adatto al lungo affinamento.