

AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 00:57. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine

Grottaminarda (AV)

I-VCR 111

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | San Sepolcro (AR) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3571 |
| Periodo di osservazione | 2000-2002 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Taurasi”
- ✓ **Grappolo** e **acino** relativamente piccoli
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media o meno
- ✓ Buona resistenza all’oidio

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, tronco-cilindrico
- ✚ Acino piccolo, con buccia consistente fortemente colorata



| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
|--|--------------|

| | |
|---------|------|
| Botrite | 0,67 |
| Oidio | 1,33 |

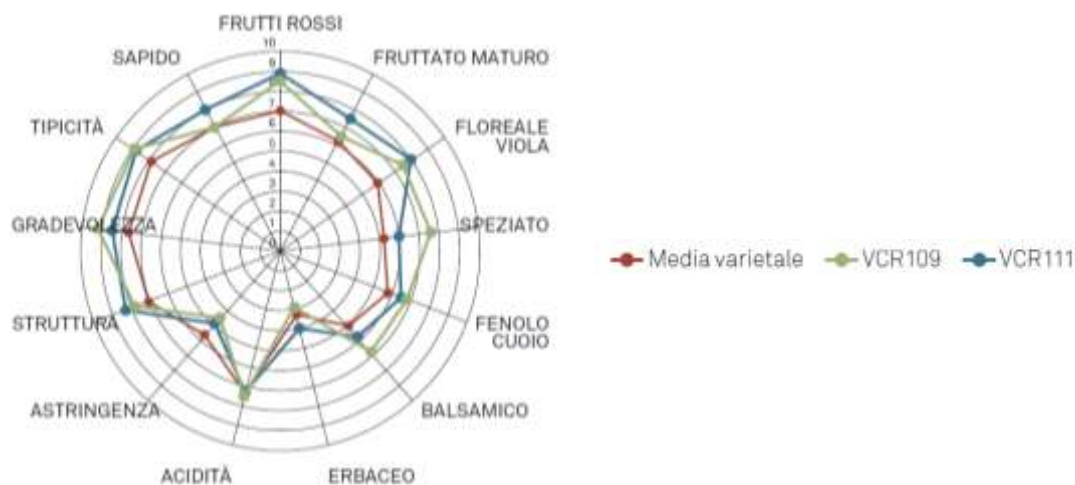
| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,40 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,22 |
| Numero grappoli/ceppo | 14 |
| Peso medio grappolo (g) | 230 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE (*)</i> |
|---------------------------------|------------------|
|---------------------------------|------------------|

| | | |
|--------------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 20,80 |
| | pH | 3,19 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,55 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,68 |
| | Ac. Malico (g/l) | 4,35 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone presenta ottima dotazione antocianica e struttura; la componente aromatica è rappresentata da intensi sentori di fruttato maturo, frutti rossi e fenolo-cuoio. Adatto per il lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001