

AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 22:06. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

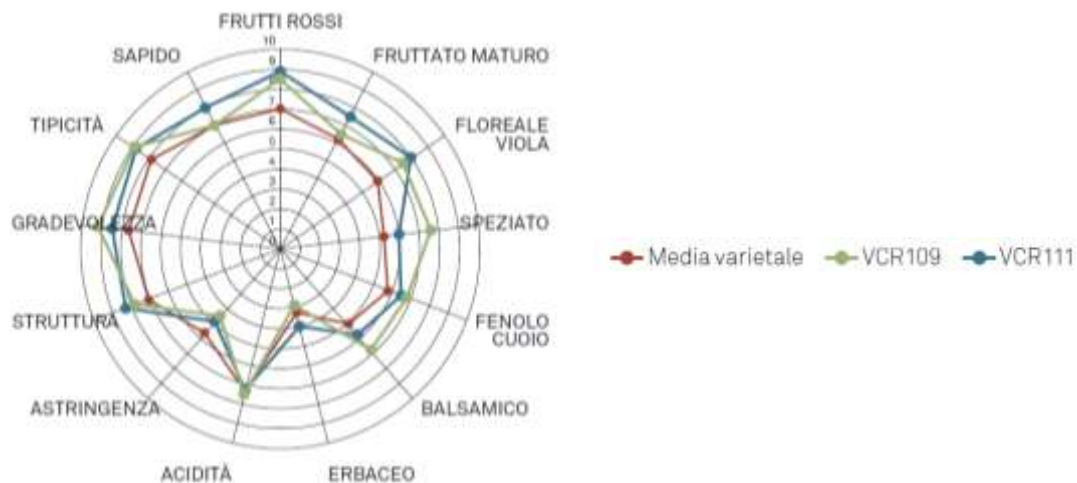
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	--------------

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