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. 61 del 14/03/2006

Origine
Area avellinese collinare-pedomontana (AV)

I-VCR 106

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** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità sia basale che reale ottima
- ✓ Produttività inferiore



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

IL GRAPPOLO

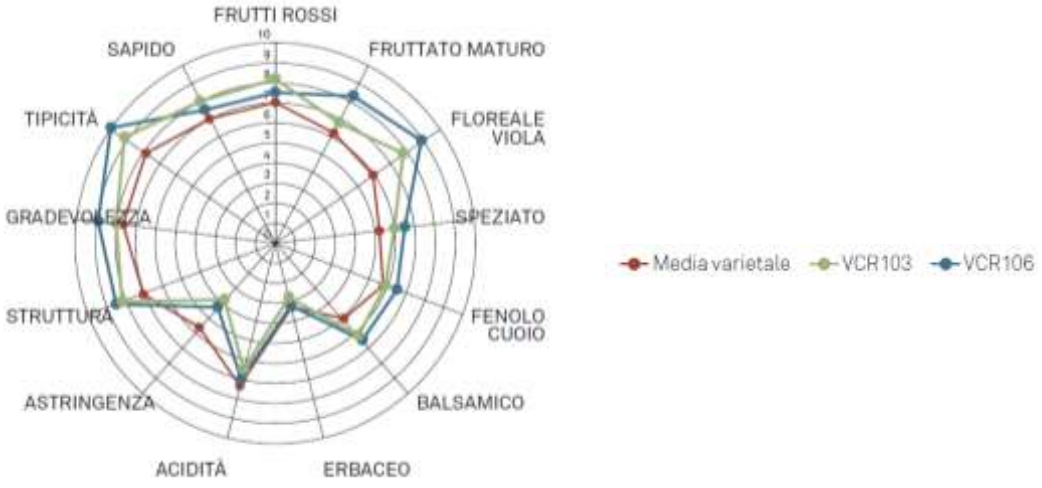
- Grappolo tronco-piramidale, semicompatto, munito di due ali
- Acino meno che medio, a buccia consistente fortemente ed uniformemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,83
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	3,29
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	231
Peso medio acino (g)	1,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	5,48

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,10
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	8,15
	Ac. Tartarico (g/l)	5,67
	Ac. Malico (g/l)	3,27
VINO	Antociani totali (mg/l)	434
	Polifenoli totali (mg/l)	3.470

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, aromi di frutti di bosco, di buona struttura. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di intensità e persistenza.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001