

# AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 11/12/2023, 12:37. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| 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 |

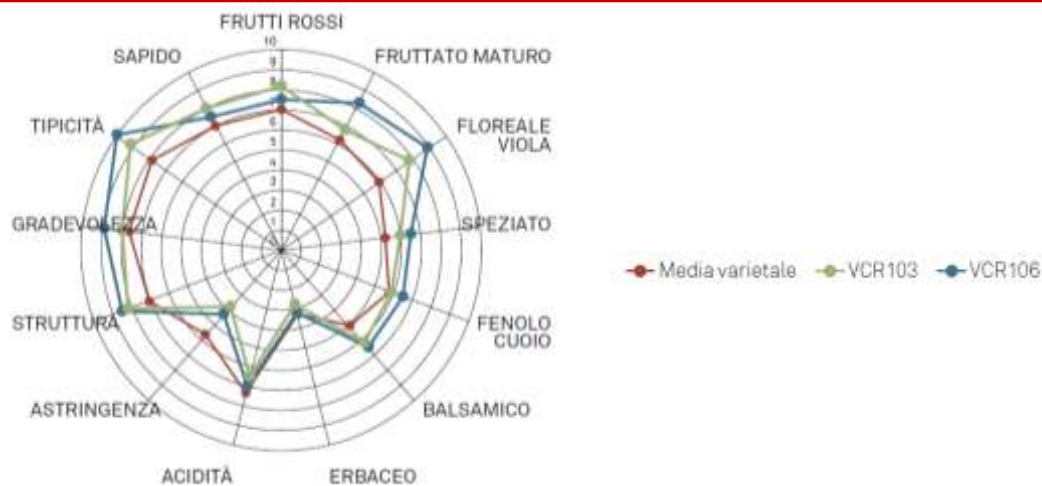
**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE** **CLONE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| 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 (\*)**

|              |                          |       |
|--------------|--------------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | 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  |
| <b>VINO</b>  | 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