AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:36. 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
Grottaminarda (AV)

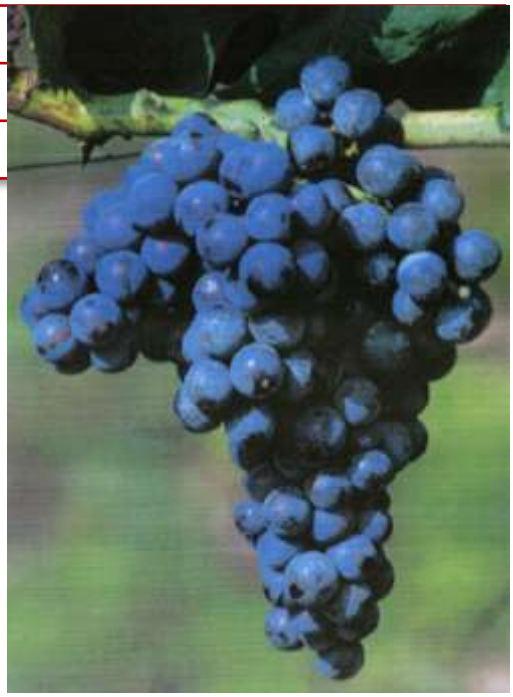
I-VCR 103

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** relativamente piccolo e più spargolo
- ✓ **Acino** con buccia più consistente
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività media
- ✓ Buona resistenza all’oidio



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

IL GRAPPOLO

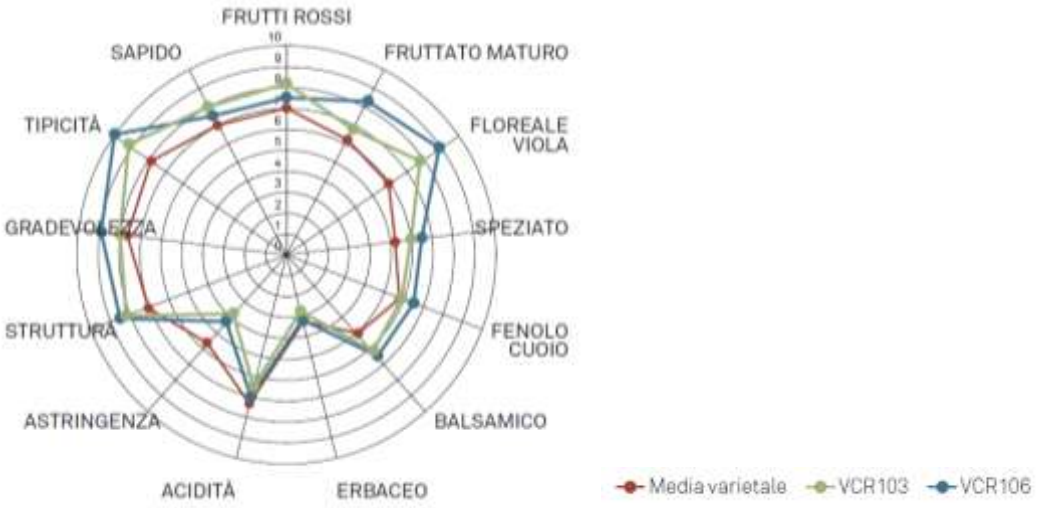
- Grappolo medio o meno
- Acino medio-piccolo, a buccia consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,83
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,78
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,30
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	8,50
	Ac. Tartarico (g/l)	4,37
	Ac. Malico (g/l)	3,10
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti il corpo e l'intensità colorante; nell'invecchiamento si evolvono i profumi speziati. Per vini strutturati con ottimo livello antocianico e profilo aromatico ampio ed equilibrato.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone può essere indicato in zone ad umidità relativa elevata.