AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:34. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Regione Campania – Assessorato Agricoltura (Se.S.I.R.C.A.)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine
Foglianise (BN)

I-BN 2.09.014

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Avellino (AV)	Salerno (SA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot monolaterale	
Densità di impianto (ceppi/ha)	3030	4630
Periodo di osservazione	2001-2003	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** e **acino** di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria media

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiatura	Tardiva
Maturazione	Tardiva

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindrico, presenza di un'ala, serrato
- Acino piccolo, arrotondato; buccia pruinosa, di colore blu scuro uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Medio-elevata
Oidio	Medio-elevata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,65
Produzione per ceppo (Kg)	4,30
Numero grappoli/ceppo	22,5
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,53
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,57
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce un vino in cui gli odori di ciliegia, marmellata, frutti di bosco e mirtilli prevalgono sulle note di pepe, cuoio e vaniglia. Adatto alla produzione di vini dal lungo invecchiamento.