

# AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 00:56. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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 EPOCA

### FENOLOGICA

Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiaura	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** **CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Medio-elevata
Oidio	Medio-elevata

---

**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

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** **CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,53
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,57
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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 mirtili prevalgono sulle note di pepe, cuoio e vaniglia. Adatto alla produzione di vini dal lungo invecchiamento.