

AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 22:31. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

| <i>FASE</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------|---------------|
| <i>FENOLOGICA</i> | |
| Germogliamento | Media |
| Fioritura | Medio-tardiva |
| Invaiaitura | 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

| | | |
|--------------|--------------------------|-------|
| 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 mirtili prevalgono sulle note di pepe, cuoio e vaniglia. Adatto alla produzione di vini dal lungo invecchiamento.