# AGLIANICO N.

*Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:35. 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**
Torrecuso (BN)

**I-BN 2.09.025**

## 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

- ✓ **Acino** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Vigoria medio-elevata

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

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, lungo, presenza di un'ala, serrato
- Acino piccolo, arrotondato; buccia pruinosa, di colore blu nero uniforme

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

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| Fertilità reale | 1,52 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,20 |
| Numero grappoli/ceppo | 20,3 |
| Peso medio grappolo (g) | 245 |
| Peso medio acino (g) | 2,12 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 21,53 |
| | pH | 3,03 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,53 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

## ANALISI SENSORIALE

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si caratterizza per l'elevato equilibrio gustativo, per la qualità dei tannini (meno astringenti), complessità aromatica e persistenza. All'olfatto prevale l'intensità sia delle note fruttate che quelle di pepe e cuoio. Adatto alla produzione di vini dal lungo invecchiamento.