

AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 22:32. 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

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

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

| | |
|---------|---------------|
| Botrite | Medio-elevata |
| Oidio | Medio-elevata |

CARATTERISTICHE **CLONE**
PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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 **CLONE**
ENOCHIMICI

| | | |
|--------------|--------------------------|-------|
| 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.
