

# AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 10/11/2024, 15:00. 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

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><b>FASE</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
<i><b>FENOLOGICA</b></i>	
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiaura	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**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,53
	pH	3,03
	Acidità totale (g/l)	8,53
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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.

---