

# AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:29. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

## Origine

Torrecuso nel Taburno (BN)

TEA 22

I-AMPELOS

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	San Lorenzello (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera
Densità di impianto (ceppi/ha)	2564
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Precoce
- ✓ Biotipo "Taburno"

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	I decade Settembre
Maturazione	II decade Ottobre



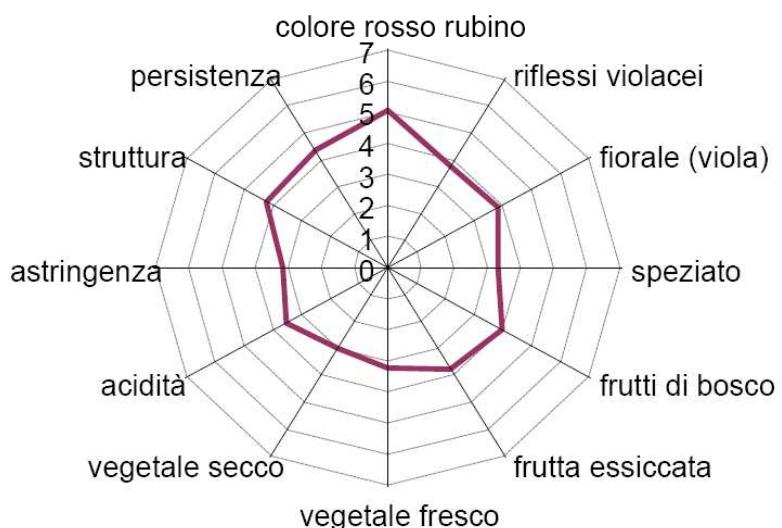
## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, compatto, cilindrico con due ali

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
Fertilità reale		1,50
Produzione per ceppo (Kg)		2,72
Peso medio grappolo (g)		191,2
Peso medio acino (g)		1,5

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,3
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	8,81
	Ac. Tartarico (g/l)	4,43
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,14
	Antociani totali (mg/l)	210
	Polifenoli totali (mg/l)	1.416

### ***ANALISI SENSORIALE***



### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore rosso rubino medio, riflessi violacei di media intensità; aspetto olfattivo delicato e fine con note prevalenti fruttate di ciliegia, lampone, erbaceo fresco; al gusto acidità ed astringenza medie, abbastanza strutturato, leggera morbidezza, equilibrato. Clone interessante per gli aspetti aromatici.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004