

AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 12:42. CREA/SNCV ©2011-2024.



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)

I-AMPELOS
TEA 22

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"

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaatura	I decade Settembre
Maturazione	II decade Ottobre

IL GRAPPOLO

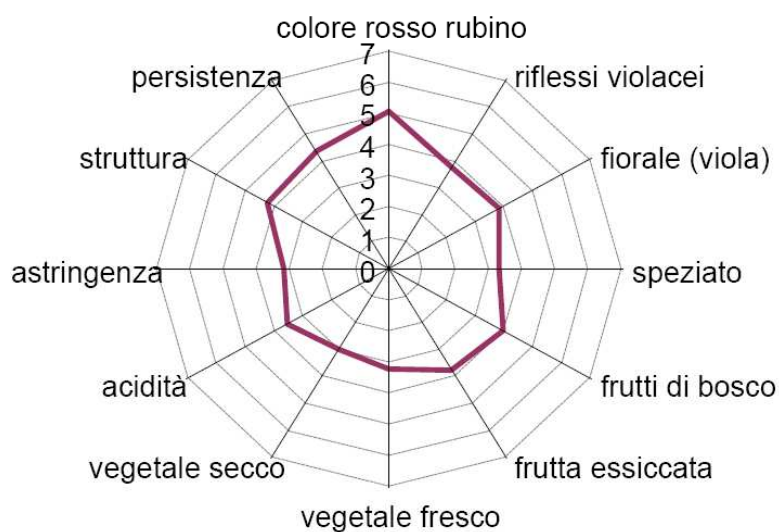
- ✿ Grappolo medio, compatto, cilindrico con due ali



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

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,3
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	8,81
	Ac. Tartarico (g/l)	4,43
	Ac. Malico (g/l)	2,14
VINO	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