AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:34. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-AMPELOS TEA 22



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)

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



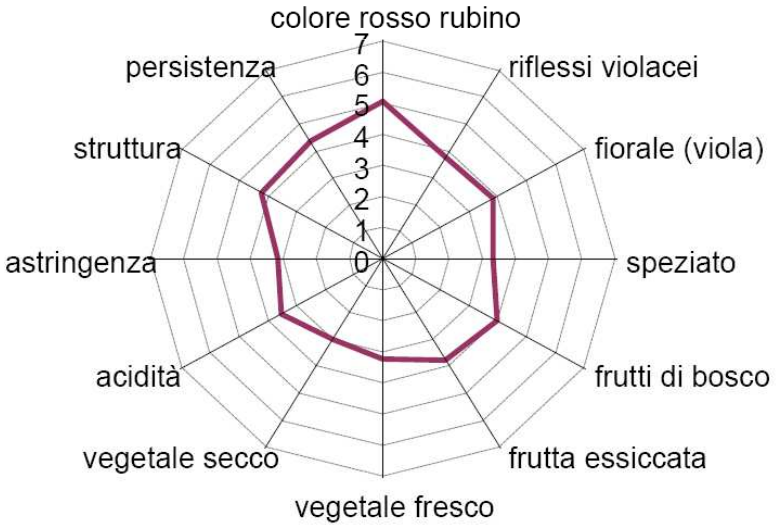
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, compatto, cilindrico con due ali

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 ENOCHIMICI	CLONE (*)
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