

# AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 00:54. 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 (BN)

I-AMPELOS  
TEA 23

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Vagno Solopaca (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera
Densità di impianto (ceppi/ha)	2564
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Il clone presenta lieve acinellatura
- ✓ Vigoria media
- ✓ Tardivo

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



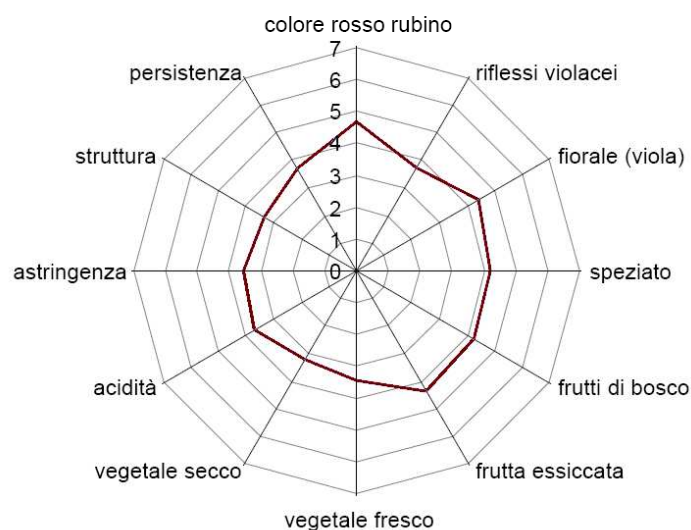
## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, compatto, cilindrico, con due ali

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	3,03
Peso medio grappolo (g)	227,5
Peso medio acino (g)	1,4

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,2
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	10,92
	Ac. Tartarico (g/l)	5,60
	Ac. Malico (g/l)	3,66
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	394
	Polifenoli totali (mg/l)	1.229

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino e riflessi violacei di media intensità; profilo olfattivo abbastanza intenso e fine, armonico. Al gusto presenta acidità ed astringenza medie, abbastanza strutturato, leggera morbidezza, equilibrato.

Il clone presenta maggiore complessità aromatica rispetto alla popolazione standard di confronto e produce vini speziati.

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