AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Giugno
Invaiatura	I decade Settembre
Maturazione	III decade Ottobre



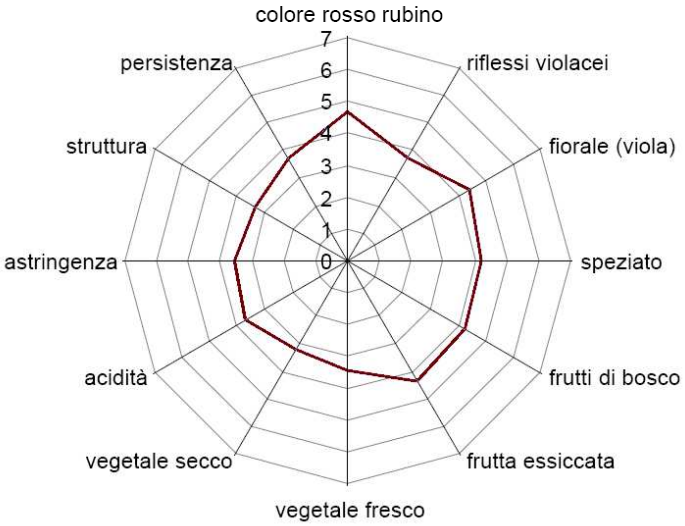
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, compatto, cilindrico, con due ali

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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	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
VINO	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