AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:33. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia"; IVV-CNR – Sez. di Bari; Università degli studi di Bari – DiPPMA ; Regione Puglia – Assessorato Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Taurasi (AV)

I-CRSA - Regione Puglia D 382

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** con peso medio leggermente superiore
- ✓ **Acino** medio-piccolo per peso e dimensioni
- ✓ Fertilità maggiore nelle gemme basali
- ✓ Acinellatura per lo più assente



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

IL GRAPPOLO

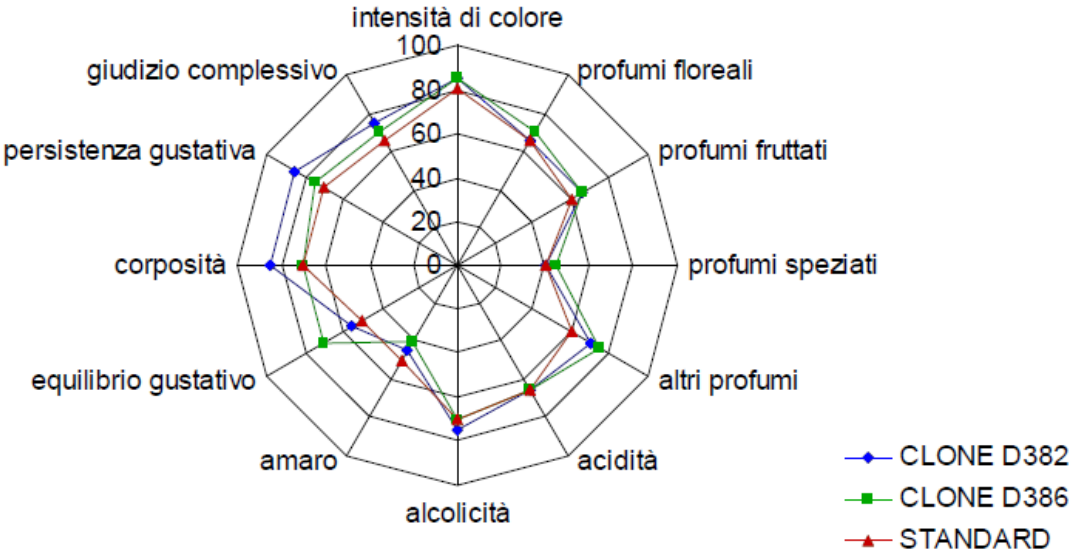
- Grappolo di forma cilindrico-conica, medio-lungo, mediamente compatto
- Acino arrotondato, di colore blu-nero uniforme; polpa succoso-carnosa e buccia di consistenza molle-tenera

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	6,3
Numero grappoli/ceppo	20
Peso medio grappolo (g)	318
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.200
Indice di Ravaz	5,25

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,07
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	6,82
	Ac. Tartarico (g/l)	5,93
	Ac. Malico (g/l)	1,02
VINO	Antociani totali (mg/l)	319,29
	Polifenoli totali (mg/l)	2.188,49

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con ottimi riflessi violacei, profumi tipici della cultivar. Prevalgono le note vegetali balsamiche e quelle fiorali, mentre non mancano i sentori di frutta matura. L'equilibrio complessivo è ottimo, grazie alla buona tannicità e al buon contenuto acidico. La persistenza gusto-olfattiva è elevata.
Il vino risulta adatto all'invecchiamento medio-lungo.