

# AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 22:20. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
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 CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

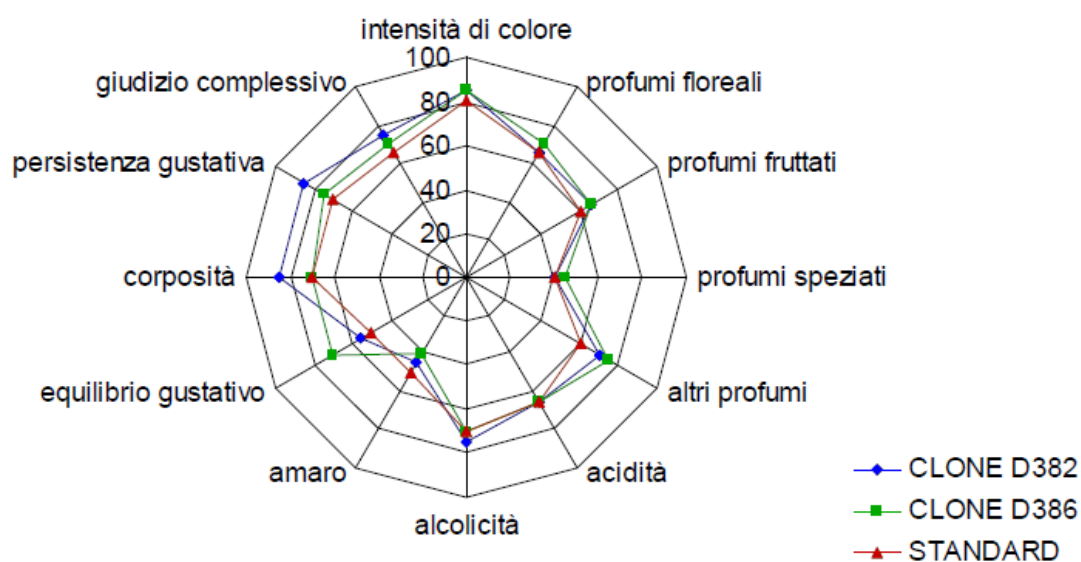
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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 floreali, 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.