AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:35. 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
Maschito (PZ)

I-CRSA - Regione Puglia D 386

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** più piccolo e più corto, talora con una leggera acinellatura
- ✓ **Acino** leggermente più grande
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità leggermente superiore



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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

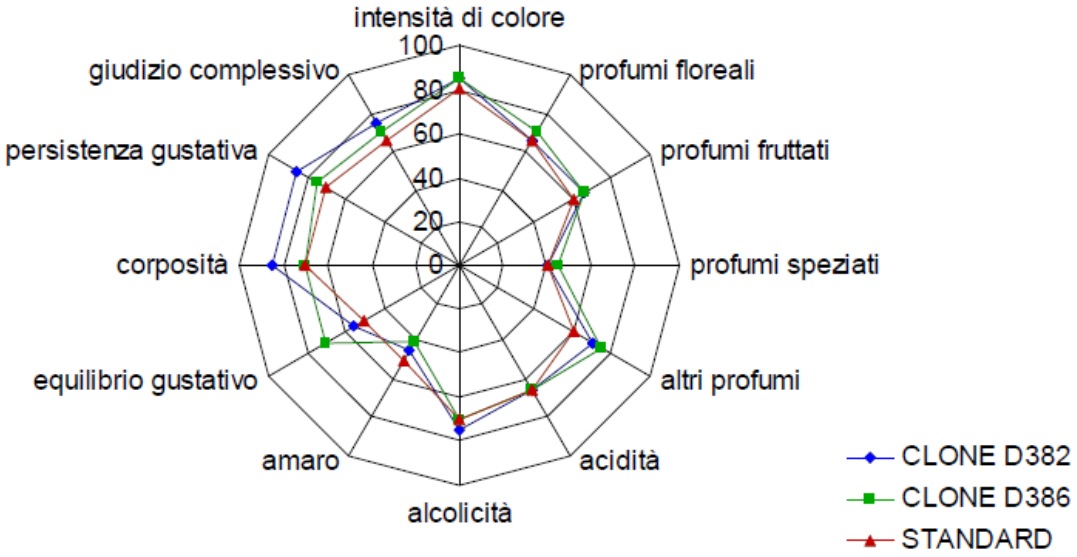
IL GRAPPOLO

- Grappolo cilindrico-conico, mediamente compatto
- Acino arrotondato, di colore blu-nero uniforme; polpa essenzialmente succosa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	5,3
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	294
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.500
Indice di Ravaz	3,53

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,83
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,72
	Ac. Tartarico (g/l)	5,08
	Ac. Malico (g/l)	2,18
VINO	Antociani totali (mg/l)	357,65
	Polifenoli totali (mg/l)	2.071,60

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino abbastanza equilibrato, con elevata intensità colorante e tannicità, che mettono in evidenza la ricchezza in polifenoli superiore alla media. Buona la complessità aromatica, dove prevalgono le note vegetali soprattutto balsamiche e i sentori floreali e fruttati. Il vino, si caratterizza per una accentuata morbidezza e buona persistenza gusto-olfattiva.