

AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:29. 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

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

CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

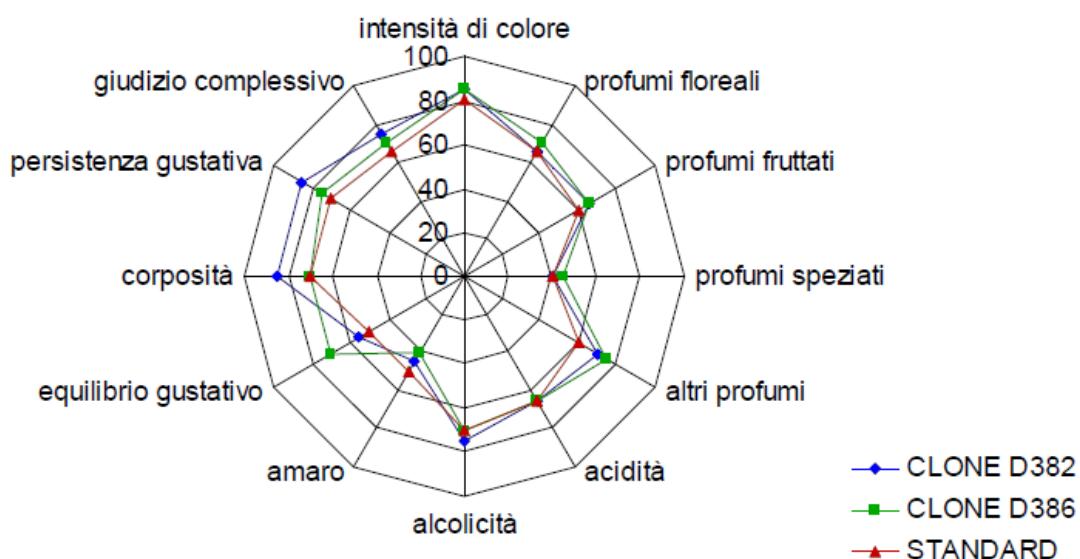
- ❖ Grappolo cilindrico-conico, mediamente compatto
- ❖ Acino arrotondato, di colore blu-nero uniforme; polpa essenzialmente succosa



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 aromatico, 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.