

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 |
| Invaiaura | I-II decade Settembre |
| Maturazione | II decade Ottobre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Media |

IL GRAPPOLO

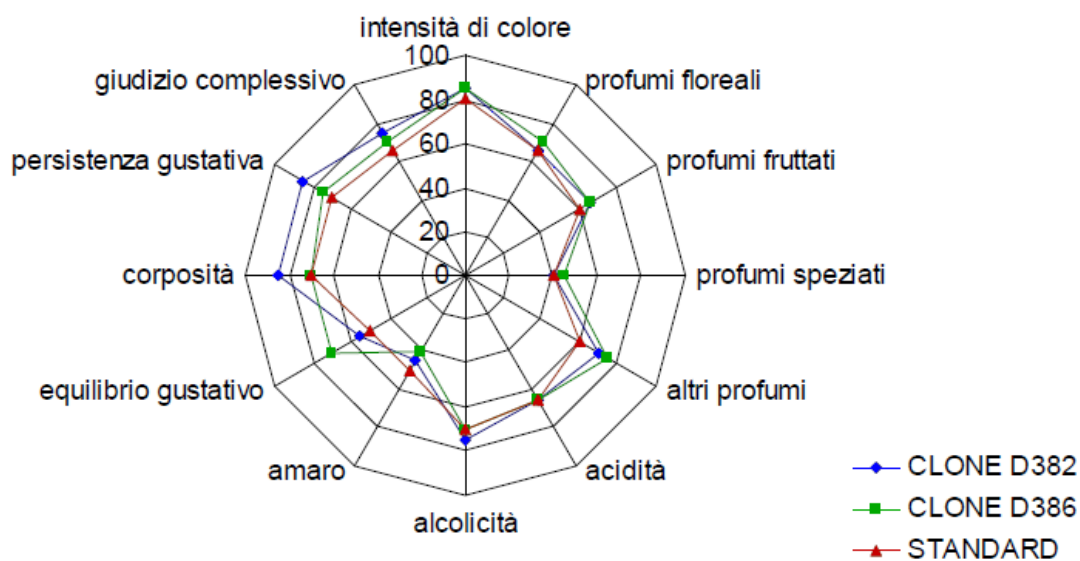
- ✳ Grappolo cilindrico-conico, mediamente compatto
- ✳ Acino arrotondato, di colore blu-nero uniforme; polpa essenzialmente succosa



| 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 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.