

AGLIANICO N.

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



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 133 del 11/06/2018

Origine

Az. Agr. Iannella, Benevento

I-VCR 487

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Pascale, Guardia Sanframondi (BN).
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m.; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Ottima
✓ Fertilità	Superiore alla media varietale
✓ Produttività	Superiore alla media varietale

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	II decade di Agosto
Maturazione	I decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

Grappolo medio, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semicompatto; a volte è presente un'ala mediamente sviluppata.

Acino piccolo, sferoide, con buccia spessa e pruinosa, dai riflessi nero-bluastri.



AGLIANICO VCR 487

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE (*)**

Botrite

0,67

Oidio

1,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

Fertilità reale 1,71

Fertilità basale 1,73

Fertilità potenziale 1,81

Produzione per ceppo (Kg) 4,59

Peso medio grappolo (g) 299

Peso medio acino (g) 2,59

Peso legno potatura (g/ceppo) 742

Indice di Ravaz 6,18

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**MOSTO (*)**

Zuccheri (°Babo) 19,47

pH 3,22

Acidità totale (g/l) 7,83

Antociani totali (mg/l) 434

Ac. Tartarico (g/l) 5,77

Ac. Malico (g/l) 2,45

VINO ()**

Grado alcolico (% vol.) 13,42

Acidità totale (g/l) 6,57

pH 3,40

Estratto netto (g/l) 29,99

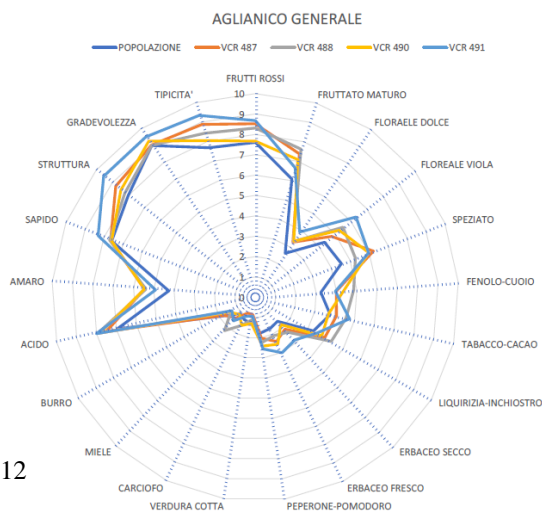
Flavonoidi (mg/l) 2490

Antociani totali (mg/l) 446

Polifenoli totali (mg/l) 2945

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si ottengono vini di colore rosso rubino intenso tendenti al violaceo se giovani, con profumi fruttati che sfociano negli speziati, di buon corpo e struttura; in bocca si presenta molto complesso, fine ed elegante, i tannini sono dolci con sentori leggermente amarognoli. Si presta a dare vini dal medio/prolungato invecchiamento.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010-2012

(**) Dati medi relativi al biennio 2010/2011