AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
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.



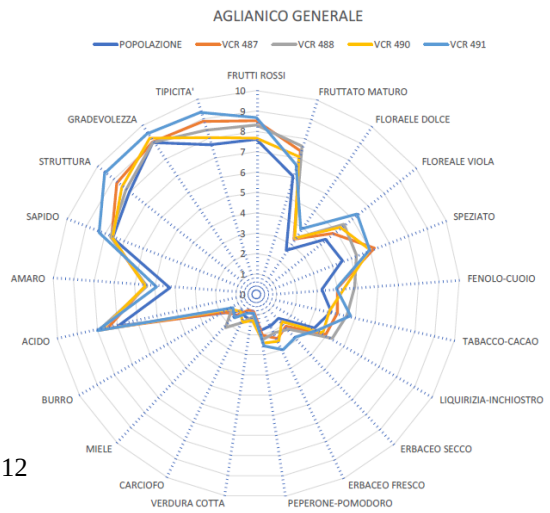
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,67
Oidio	1,17

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