AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:37. 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 488

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	Buona
✓ Fertilità	Buona
✓ Produttività	Nella 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 piccolo, cilindrico-piramidale, semispargolo, con due ali medie.

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

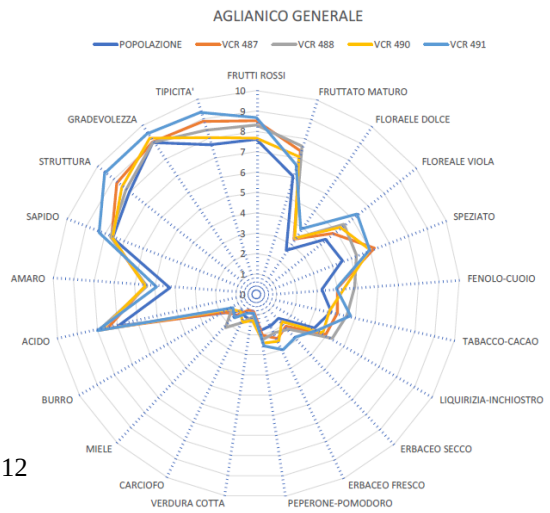
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,67
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,57
Fertilità basale	1,48
Fertilità potenziale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	3,36
Peso medio grappolo (g)	237
Peso medio acino (g)	2,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	742
Indice di Ravaz	4,53

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	19,8
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,6
	Antociani totali (mg/l)	390
	Ac. Tartarico (g/l)	5,73
	Ac. Malico (g/l)	2,45
VINO (**)	Grado alcolico (%vol.)	13,52
	Acidità totale (g/l)	6,29
	pH	3,44
	Estratto netto (g/l)	29,55
	Flavonoidi (mg/l)	2055
	Antociani totali (mg/l)	381
	Polifenoli totali (mg/l)	2921,5

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si possono ottenere dei vini di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee,
dai profumi fruttati che richiamano la prugna matura, di buon corpo, al palato presenta un sapore
caldo, sapido ed asciutto,
complessivamente molto armonico ed equilibrato. Con l'invecchiamento
i tannini diventano dolci e vellutati.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010-2012
(**) Dati medi relativi al biennio 2010/2011