

# AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 01:01. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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 490

## 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 Leggermente inferiore alla media varietale
- ✓ Produttività Buona e costante

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

## IL GRAPPOLO

Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, tendenzialmente compatto, con due corte ali.

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



AGLIANICO N. VCR 490

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

Botrite

0,67

Oidio

1,00

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (\*)**

Fertilità reale 1,49

Fertilità basale 1,35

Fertilità potenziale 1,81

Produzione per ceppo (Kg) 3,62

Peso medio grappolo (g) 273

Peso medio acino (g) 2,59

Peso legno potatura (g/ceppo) 742

Indice di Ravaz 4,87

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE****MOSTO (\*)**

Zuccheri (°Babo) 19,93

pH 3,18

Acidità totale (g/l) 7,60

Antociani totali (mg/l) 491

Ac. Tartarico (g/l) 5,90

Ac. Malico (g/l) 2,73

**VINO (\*\*)**

Grado alcolico (% vol.) 13,72

Acidità totale (g/l) 6,69

pH 3,39

Estratto netto (g/l) 29,55

Flavonoidi (mg/l) 2595

Antociani totali (mg/l) 532

Polifenoli totali (mg/l) 3085

**ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Da questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino intenso tendenti al violaceo, con profumi floreali che richiamano la viola e che sfociano sulla frutta matura. In bocca presentano un sapore caldo, sapido ed asciutto di buona struttura che sorregge l'acidità lasciando una piacevole sensazione di pienezza.

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

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

