AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:34. 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 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
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.

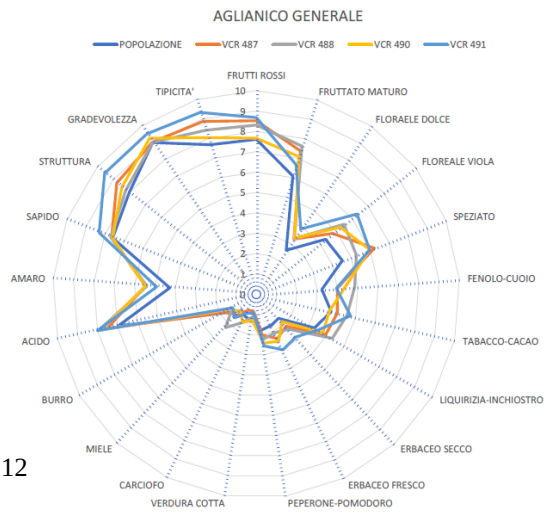
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,67
Oidio	1,00

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