

# AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:29. 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 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 sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, dai riflessi nero-bluastri.



AGLIANICO N. VCR 490

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>		<b>CLONE (*)</b>
Botrite		0,67
Oidio		1,00

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE (*)</b>
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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
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
VINO (*)	Ac. Malico (g/l)	2,73
	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

