

AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 22:33. 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 491

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	Ottima 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 grande, cilindrico-piramidale, allungato, semi-compatto; a volte sono presenti due ali mediamente sviluppate.

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



AGLIANICO N. VCR 491

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

Botrite

0,67

Oidio

1,07

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

Fertilità reale 1,68

Fertilità basale 1,68

Fertilità potenziale 1,81

Produzione per ceppo (Kg) 4,22

Peso medio grappolo (g) 280

Peso medio acino (g) 2,59

Peso legno potatura (g/ceppo) 742

Indice di Ravaz 5,69

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**MOSTO (*)**

Zuccheri (°Babo) 19,80

pH 3,24

Acidità totale (g/l) 7,47

Antociani totali (mg/l) 444

Ac. Tartarico (g/l) 6,01

Ac. Malico (g/l) 2,90

VINO ()**

Grado alcolico (% vol.) 13,59

Acidità totale (g/l) 6,34

pH 3,47

Estratto netto (g/l) 30

Flavonoidi (mg/l) 2462,5

Antociani totali (mg/l) 455

Polifenoli totali (mg/l) 2955

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottiene un vino di color rosso porpora intenso quasi violaceo, dai profumi floreali che richiamano la viola e la frutta, in particolar modo le more e il ribes nero. Al gusto è pieno equilibrato con una buona struttura e con un retrogusto lungo e persistente che mette in risalto le note di caffè tostato, tabacco e pepe nero.

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

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

