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 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

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 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.



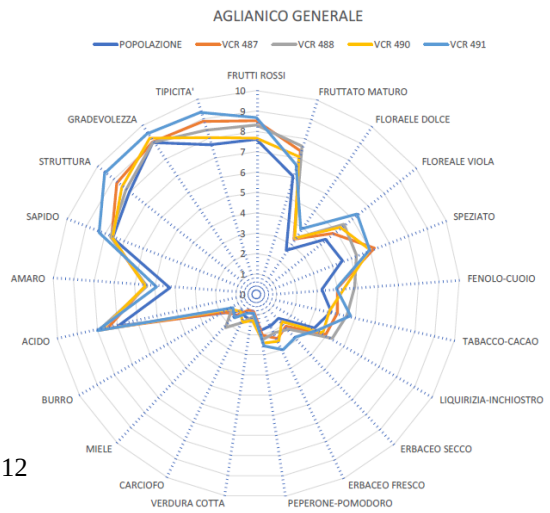
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,67
Oidio	1,07

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