

AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:35. 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiaura	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

