

# 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 OMOLGAZIONE 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, sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, dai riflessi nero-bluastri.



AGLIANICO N. VCR 491

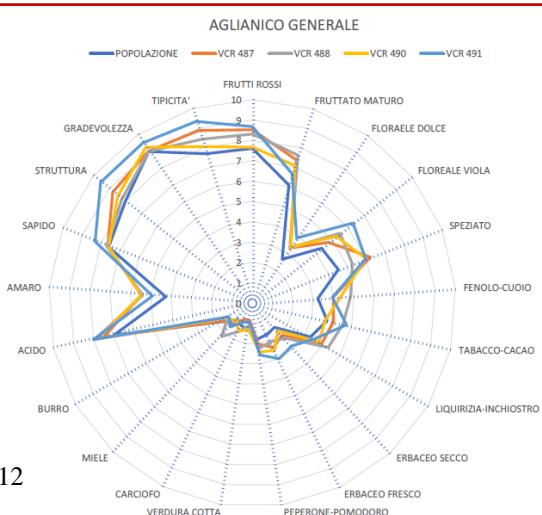
<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>		<b>CLONE (*)</b>
Botrite		0,67
Oidio		1,07

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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
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
VINO (*)	Ac. Malico (g/l)	2,90
	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