

AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 18:40. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cositutore VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO via
Udine 39
33095 Rauscedo di S.Giorgio della Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine Az.Agr. Iannella - Benevento

I-VCR 381

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | Az.Pascale –Guardia Sanframondi (BN) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333/Ha |
| Periodo di osservazione | 2010-2012 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo Medio tronco piramidale, allungato semi spargolo a volte con una ala

Acino Medio, sferoidale con buccia spessa e pruinosa

Vigoria Buona

Fertilità Superiore alla media

Produttività Superiore alla media

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo Medio, tronco piramidale, allungato semi spargolo a volte con una ala
- 🍇 Acino Medio sferoidale con buccia spessa e pruinosa



| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade di Aprile |
| Fioritura | III Decade di Maggio |
| Invaiatura | II Decade di Agosto |
| Maturazione | II Decade di Ottobre |

***SUSCETTIBILITA' MALATTIE
CRITTOGAMICHE (%)*** ***CLONE***

| | |
|---------|--------|
| Botrite | 98,44% |
| Oidio | 98,79% |

CARATTERISTICHE ***CLONE***

PRODUTTIVE

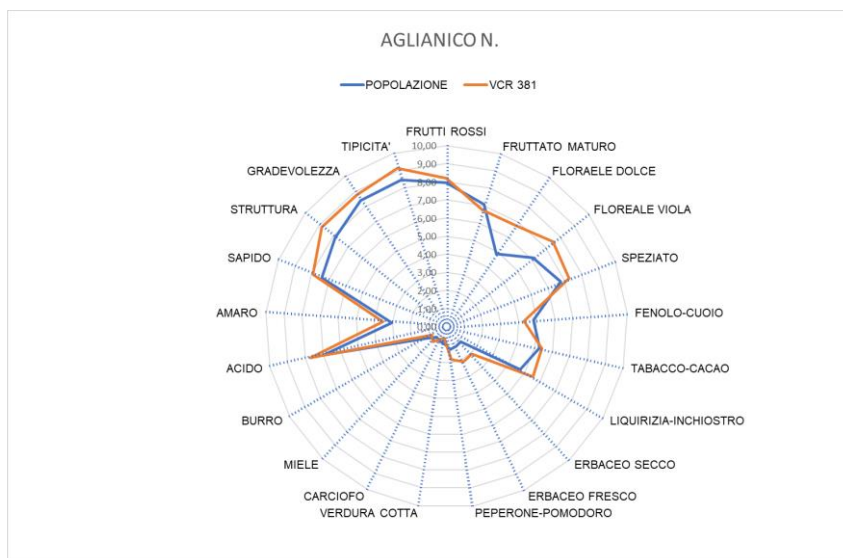
| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,70 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,69 |
| Numero grappoli/ceppo | 15,31 |
| Peso medio grappolo (g) | 241 |
| Peso medio acino (g) | 2,59 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 521 |
| Indice di Ravaz | 7,08 |

PARAMETRI ***CLONE***
ENOCHIMICI

| | | |
|--------------|--------------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 22,6 |
| | pH | 3,24 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,83 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,07 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,86 |
| | Antociani totali (mg/l) | 434 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 3020 |

ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2011-2012



ATTITUDINE ENOLOGICA

•Si ottengono vini di colore rosso porpora intenso tendenti al violaceo se giovani, con profumi floreali fruttati che richiamano la viola e i frutti rossi di bosco, delicata ma importante la nota speziata che richiama il pepe nero e i chiodi di garofano. In bocca si presenta molto complesso fine ed elegante, di buon corpo e struttura, i tannini sono dolci con sentori leggermente amarognoli. Si presta a dare vini dal medio-prolungato invecchiamento.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE
