

# AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 16/05/2026, 02:33. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

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

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***

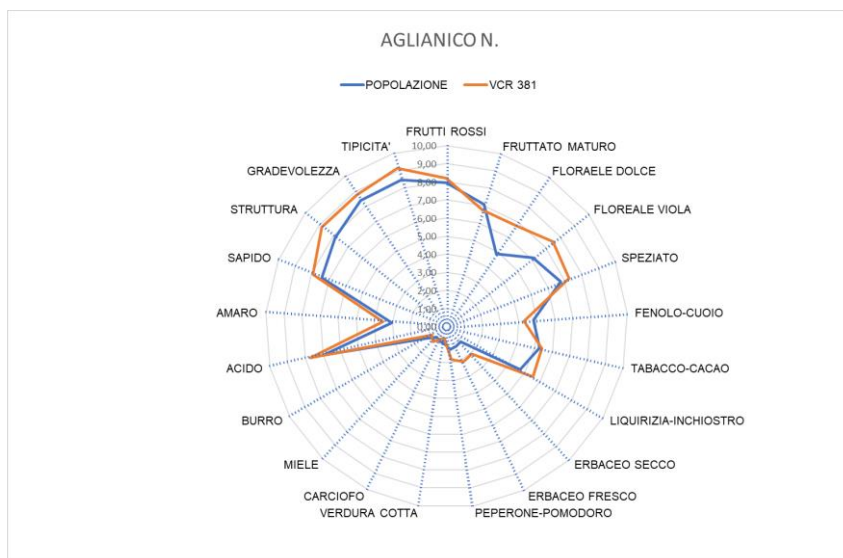
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,6
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,83
	Ac. Tartarico (g/l)	6,07
	Ac. Malico (g/l)	2,86
	Antociani totali (mg/l)	434
	Polifenoli totali (mg/l)	3020

---

## ***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***

---