

# AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:26. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

I-VCR 381

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine Az.Agr. Iannella - Benevento

## 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



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

**SUSCETTIBILITA' MALATTIE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite 98,44%

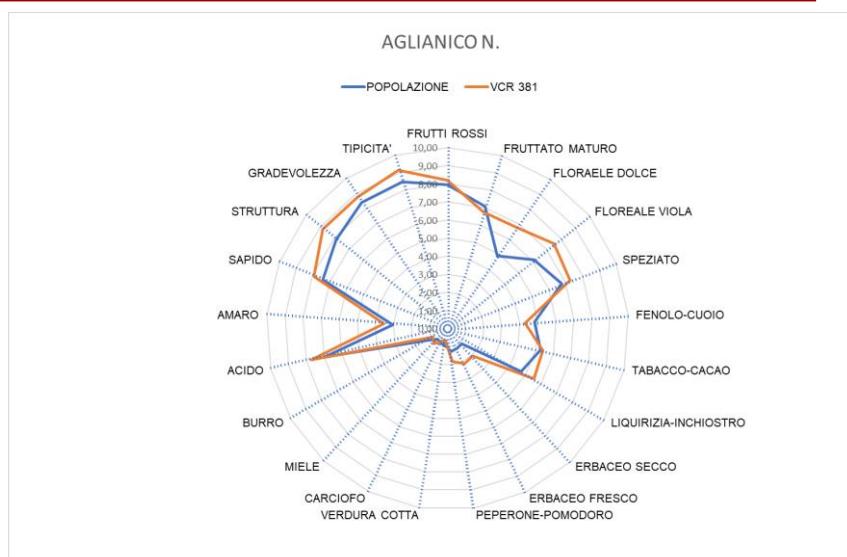
Oidio 98,79%

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</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