

# AGLIANICO N.

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



**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<br>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 |
| Invaiaura                     | II Decade di Agosto  |
| Maturazione                   | II Decade di Ottobre |

| <i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

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

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

|                                   |
|-----------------------------------|
| 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              |

| <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

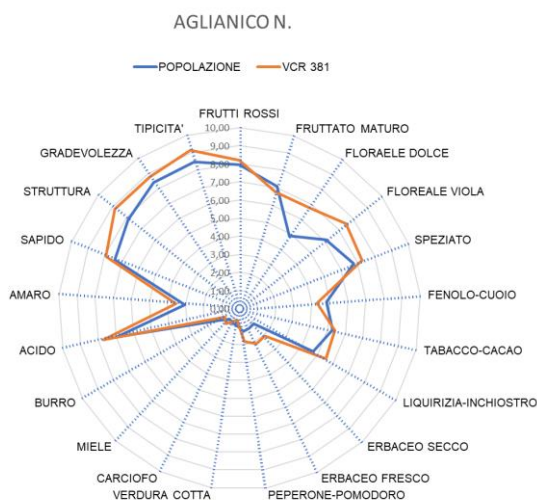
|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix) 22,6        |
|              | pH 3,24                       |
|              | Acidità totale (g/l) 7,83     |
|              | Ac. Tartarico (g/l) 6,07      |
|              | 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

---