AGLIANICO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:33. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore 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, alungato 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

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III Decade di Maggio
Invaiatura	II Decade di Agosto
Maturazione	II Decade di Ottobre

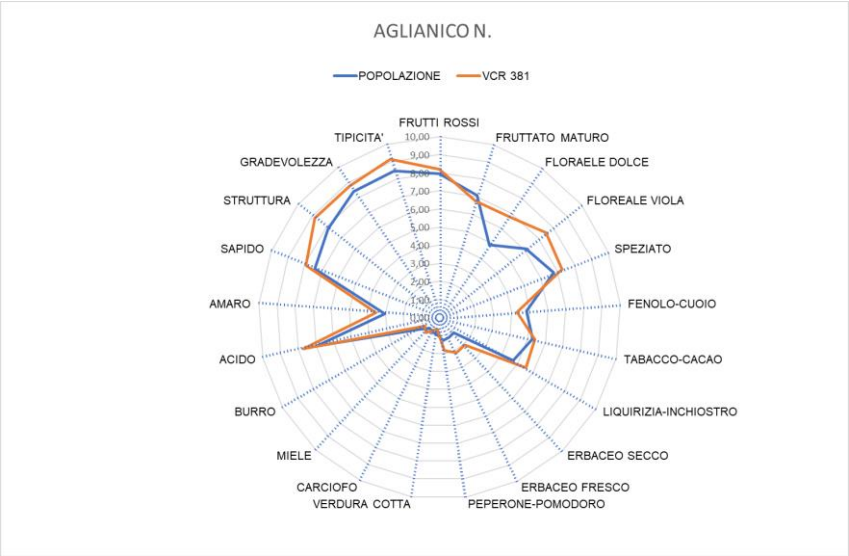
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite 98,44%	
Oidio 98,79%	

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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 ENOCHIMICI	*CLONE*
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