AGLIANICO N.



Costitutore

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:35. CREA/SNCV ©2011-2026.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 43 del 20-02-2021

Origine : Az. Agr. Antonio Mastroberardino, Luogosano (AV)

I-VCR 421-ANTONIO MASTROBERARDINO

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mirabella Eclano Avellino
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2014-2016

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Vigoria media

Fertilità leggermente inferiore

Produttività inferiore

IL GRAPPOLO

- Grappolo: medio o leggermente inferiore, cilindrico, spesso alato, semispargolo
- Acino: medio, sferoide, con buccia spessa



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

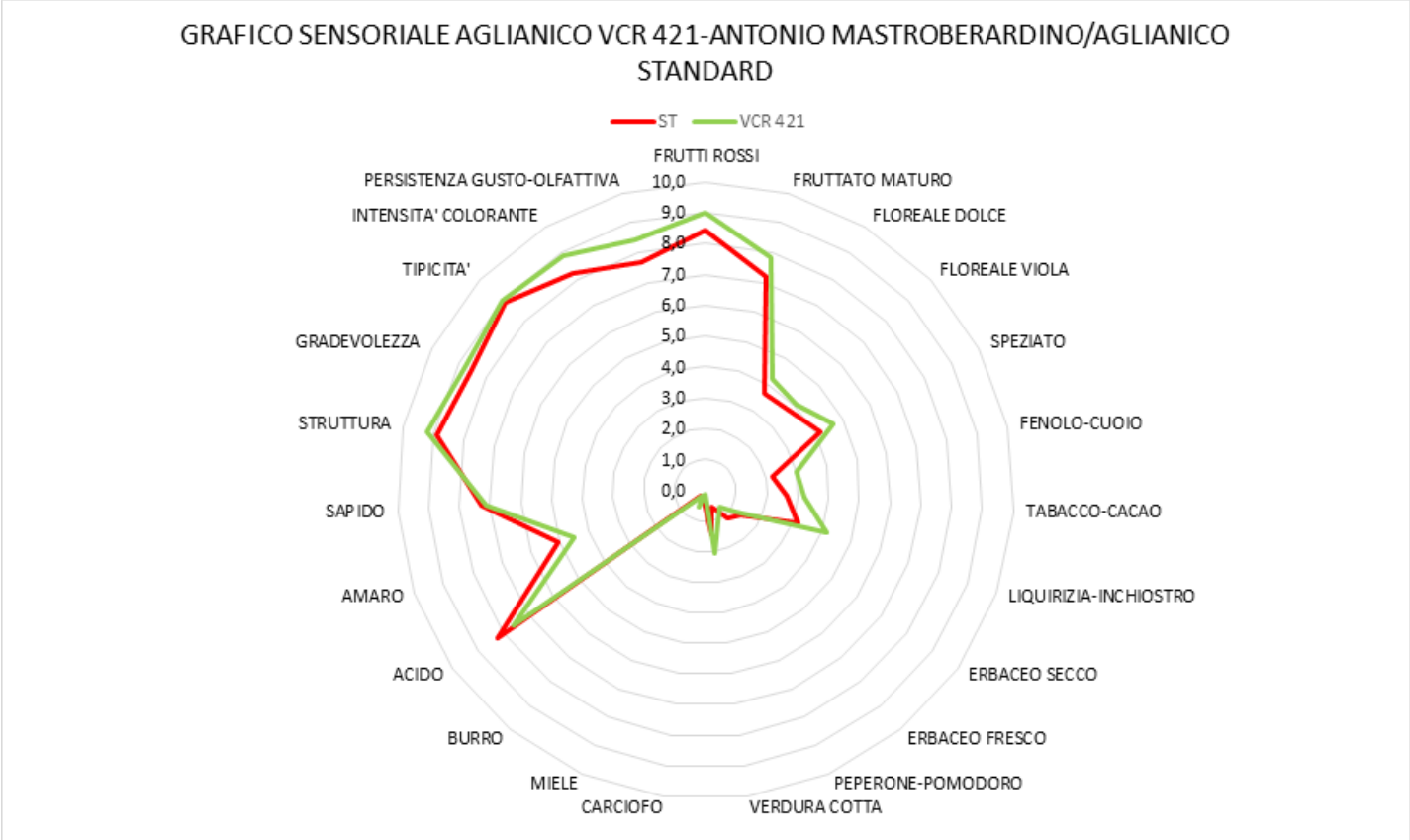
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,65
Oidio	0,88

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	4,18
Numero grappoli/ceppo	11,8
Peso medio grappolo (g)	353
Peso medio acino (g)	2,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	4,6

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,50
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,42
	Ac. Tartarico (g/l)	5,98
	Ac. Malico (g/l)	2,06
	Antociani totali (mg/l)	413
	Polifenoli totali (mg/l)	2329

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il biotipo selezionato dà un vino dal colore rosso rubino intenso, strutturato e persistente, con un'ampia gamma aromatica che spazia dalle note fruttate, soprattutto fragola e lampone, ai sentori di cacao e liquirizia.



Si presta al medio-lungo affinamento, risultando comunque elegante e morbido anche da giovane

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Nelle zone classiche di coltura, ad altitudini di 300-500 m slm, preferisce terreni sciolti e versanti ben esposti. In climi più caldi ed asciutti si adatta a diversi tipi di terreno