AGLIANICO DEL VULTURE N.

Documento aggiornato al: 04/11/2026, 05:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Milano; Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine
Barile (PZ)

I-UNIMI-VITIS-AGV VV 401

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rionero in Vulture (PZ)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso superiore

✓ Fertilità inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardivo
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiatura	Tardiva
Maturazione	Tardiva



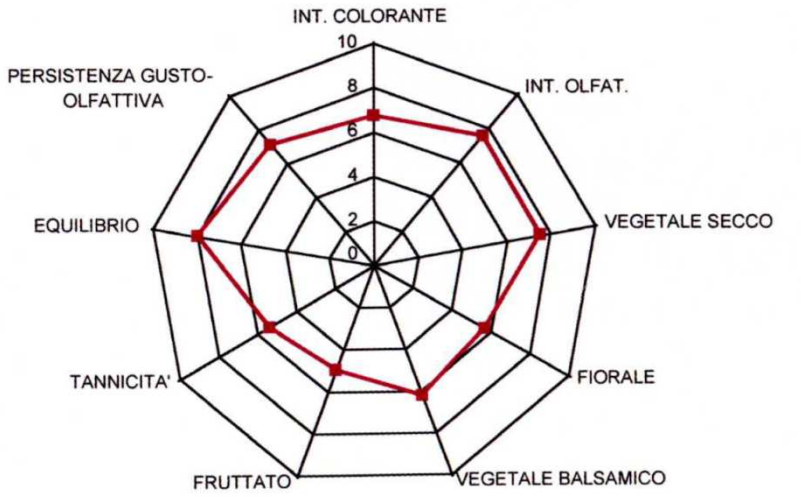
IL GRAPPOLO

- Grappolo di media compattezza e grandezza, semplice o alato, con una o due ali ben sviluppate, cilindrico o conico; peduncolo erbaceo e semilegnoso alla base , visibile, non molto corto, sottile
- Acino sferoide, di media grandezza, buccia pruinosa di medio spessore, di colore blu; pedicello medio o corto, verde, con striature rossastre

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	1,75
Numero grappoli/ceppo	5,6
Peso medio grappolo (g)	321
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,6
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	578
	Polifenoli totali (mg/Kg)	3041

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino decisamente equilibrato, caratterizzato da una tannicità discreta e da una buona intensità colorante. Risulta molto complesso aromaticamente essendo caratterizzato da note floreali a cui si accompagnano note di frutti rossi nonché vegetali, balsamico e secco. La persistenza gusto-olfattiva è lunga.
Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini di lungo invecchiamento.