AGLIANICO DEL VULTURE N.

Documento aggiornato al: 04/11/2026, 05:32. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-UNIMI-VITIS-AGV VV 404



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)

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



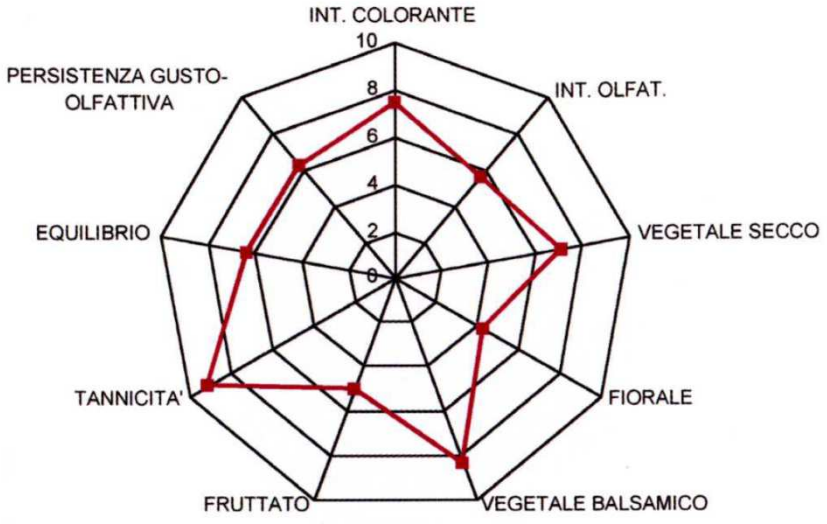
Il Grappolo

- 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	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	1,5
Numero grappoli/ceppo	5,1
Peso medio grappolo (g)	303
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,5
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	574
	Polifenoli totali (mg/Kg)	3096

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino abbastanza equilibrato, di elevata intensità colorante e tannicità che mettono in evidenza la ricchezza in polifenoli superiore alla media. Buona la complessità aromatica dove prevalgono le note vegetali, soprattutto balsamiche e i sentori fiorali e fruttati.
Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini di lungo invecchiamento.