

AGLIANICO DEL VULTURE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2026, 03:50. 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 404

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

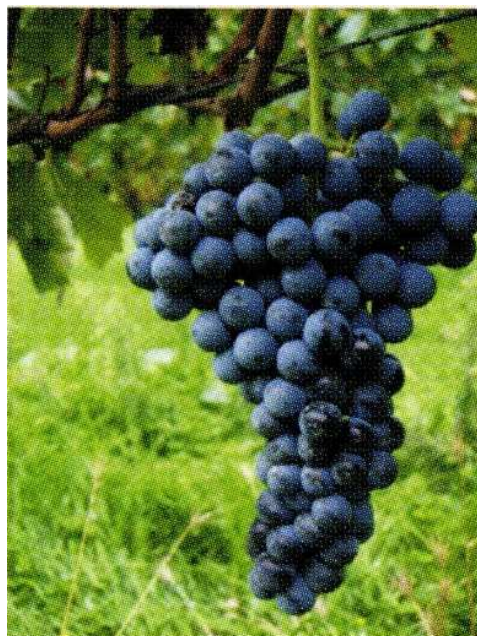
✓ Grappolo di peso superiore

✓ Fertilità inferiore

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|---------------|
| Germogliamento | Tardivo |
| Fioritura | Medio-tardiva |
| Invaiaitura | Tardiva |
| Maturazione | Tardiva |

IL GRAPPOLO

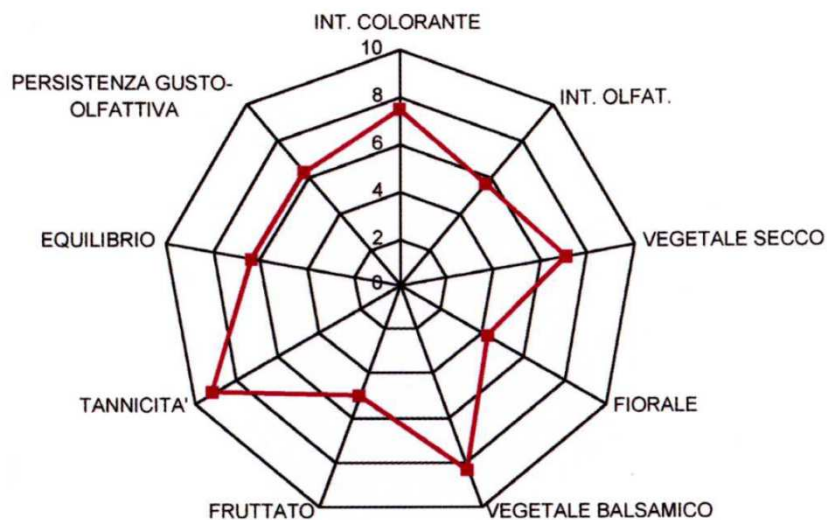
- ✿ Grappolo di media compattezza e grandezza, semplice o alato, con una o due ali ben sviluppate, cilindrico o conico; peduncolo erbaceo e semilegnoso alla base, visibile, non molto corto, sottile
- ✿ Acino sferoide, di media grandezza, buccia pruinosa di medio spessore, di colore blu; pedicello medio 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 floreali e fruttati. Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini di lungo invecchiamento.