

AGLIANICO DEL VULTURE N.

Documento aggiornato al: 16/02/2026, 03:54. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Padergnone (TN); Azienda Vivaistica Viticola Antonio Longobardi (LE); C.I.V.V. Ampelos (RA)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Melfi (PZ)

I- AMPELOS -
VCP-VL5

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | San Salvatore Telesino (BN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5435 |
| Periodo di osservazione | 2003-2009 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Produttività inferiore

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Ottobre |



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Media |

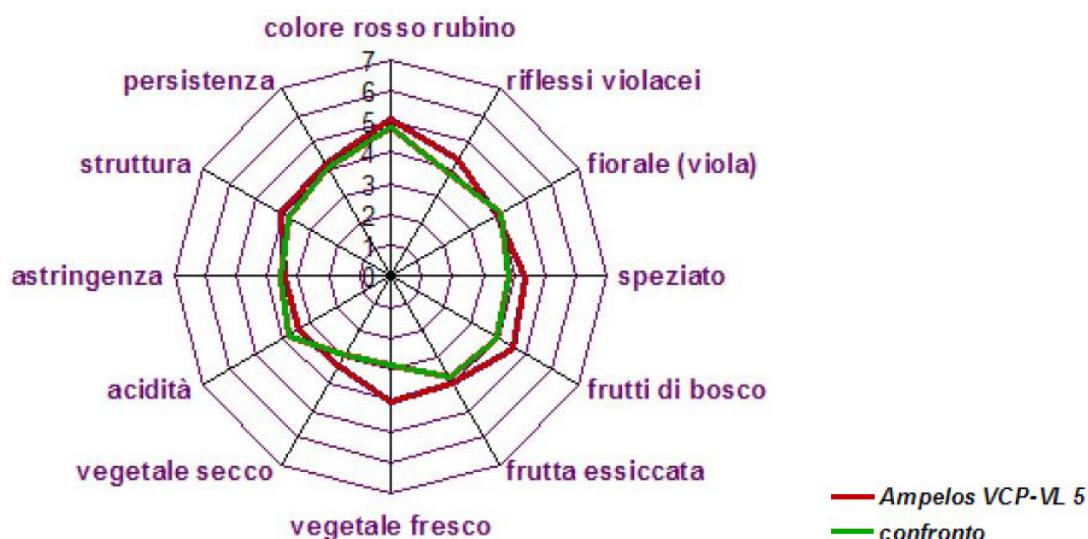
IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio, cilindrico-conico, mediamente compatto, semplice o con presenza di 1 o 2 ali
- ❖ Acino di forma ellisoidale largo; buccia di spessore medio, molto pruinosa, di colore blu-nero uniforme

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|-----------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,17 |
| Numero grappoli/ceppo | 19,8 |
| Peso medio grappolo (g) | 209,6 |
| Peso medio acino (g) | 2,1 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.030 |
| Indice di Ravaz | 4,05 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|-------|-----------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,9 |
| | pH | 3,13 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,55 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,67 (*) |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,50 (*) |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 347,5 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.754 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei di buona intensità. Profilo olfattivo delicato e fine, con note prevalenti di frutta di bosco. Al gusto presenta acidità ed astringenza contenute, ben equilibrato, con struttura media.

(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006