AGLIANICO DEL VULTURE N.

Documento aggiornato al: 04/11/2026, 05:31. 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-VL 5

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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media



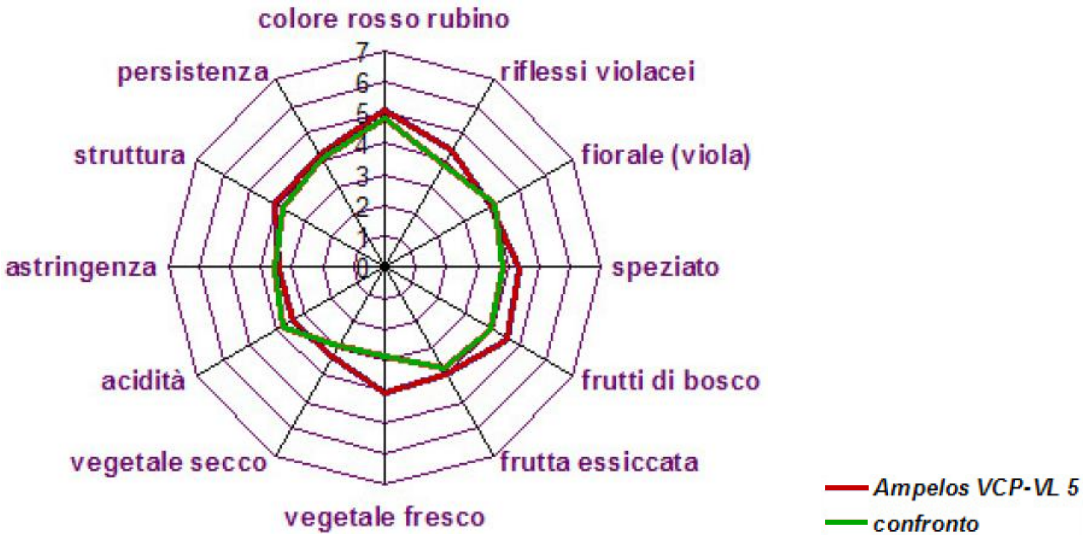
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico-conico, mediamente compatto, semplice o con presenza di 1 o 2 ali
- Acino di forma ellissoidale 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