

AGLIANICO N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 273 del 22/11/1994

Origine

Grottaminarda (AV)

I-VCR 7

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1990-1992

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Taurasi”
- ✓ **Grappolo ed acino** relativamente piccoli
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Ottima resistenza alla botrite



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, spesso alato
- ✿ Acino medio, con buccia spessa di colore uniforme blu-nero

Rauscedo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite (*)	3,75
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	13,93
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	14,83
	pH	3,03
	Acidità totale (g/l)	9,62
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

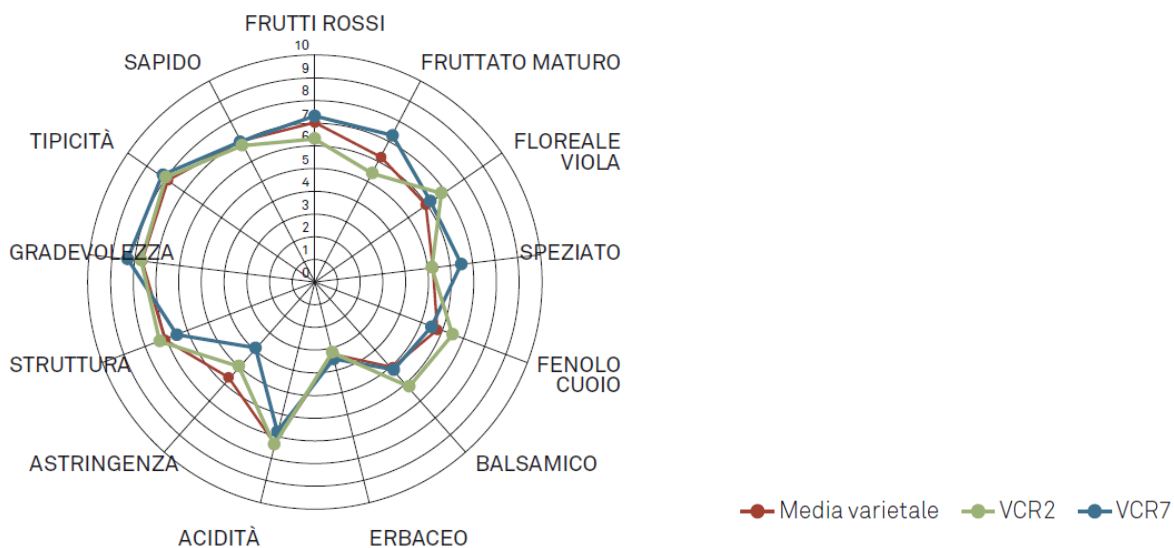
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio (*)	3,40

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	15,70
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,5
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	8,92
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alla vista ed al gusto sono risultati preminenti i caratteri di colore (tonalità, intensità) e finezza. Il vino presenta un quadro aromatico e polifenolico mediamente positivo, tannini morbidi e buona struttura. Il clone è indicato per il medio affinamento.