AGLIANICO N.

Costitutore
Regione Campania – Assessorato Agricoltura (Se.S.I.R.C.A.)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine
Torrecuso (BN)

I-BN 2.09.025

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Avellino (AV)	Salerno (SA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot monolaterale	
Densità di impianto (ceppi/ha)	3030	4630
Periodo di osservazione	2001-2003	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Vigoria medio-elevata

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiatura	Tardiva
Maturazione	Tardiva

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, lungo, presenza di un'ala, serrato
- Acino piccolo, arrotondato; buccia pruinosa, di colore blu nero uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Medio-elevata
Oidio	Medio-elevata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	5,20
Numero grappoli/ceppo	20,3
Peso medio grappolo (g)	245
Peso medio acino (g)	2,12
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,53
	pH	3,03
	Acidità totale (g/l)	8,53
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si caratterizza per l'elevato equilibrio gustativo, per la qualità dei tannini (meno astringenti), complessità aromatica e persistenza. All'olfatto prevale l'intensità sia delle note fruttate che quelle di pepe e cuoio. Adatto alla produzione di vini dal lungo invecchiamento.