

# AGLIANICO N.



## Costitutore

Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura  
“Basile Caramia”; IVV-CNR – Sez. di Bari; Università  
degli studi di Bari – DiPPMA ; Regione Puglia –  
Assessorato Agricoltura

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

Taurasi (AV)

I-CRSA - Regione  
Puglia D 382

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | Locorotondo (BA)                     |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4000                                 |
| Periodo di osservazione        | 2003-2005                            |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** con peso medio leggermente superiore
- ✓ **Acino** medio-piccolo per peso e dimensioni
- ✓ Fertilità maggiore nelle gemme basali
- ✓ Acinellatura per lo più assente

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di forma cilindrico-conica, medio-lungo, mediamente compatto
- ✿ Acino arrotondato, di colore blu-nero uniforme; polpa succoso-carnosa e buccia di consistenza molle-tenera



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE** **CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

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

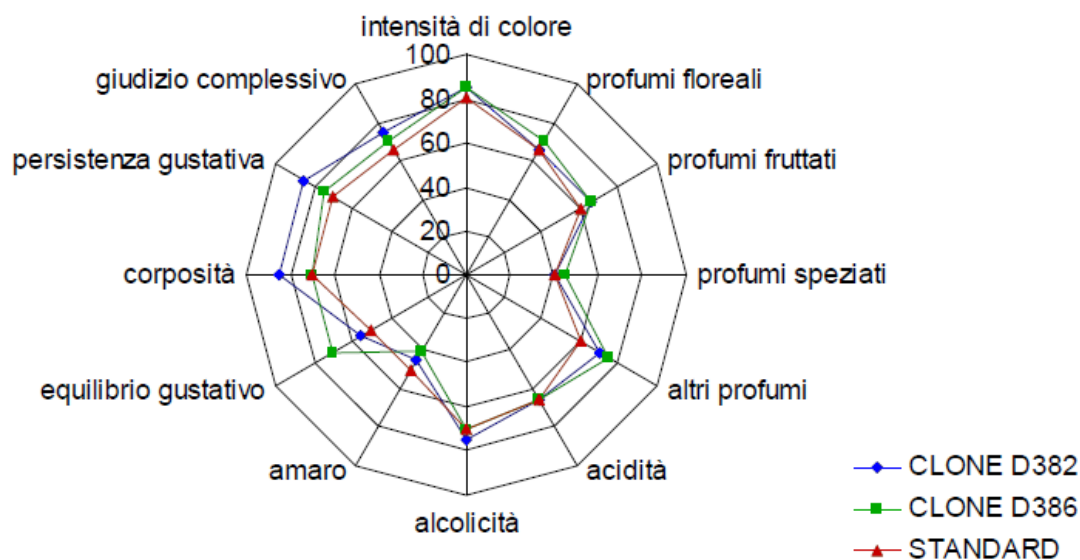
## **CARATTERISTICHE** **CLONE** **PRODUTTIVE**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale               | 1,8   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 6,3   |
| Numero grappoli/ceppo         | 20    |
| Peso medio grappolo (g)       | 318   |
| Peso medio acino (g)          | 2,0   |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.200 |
| Indice di Ravaz               | 5,25  |

## **PARAMETRI** **CLONE** **ENOCHIMICI**

|       |                          |          |
|-------|--------------------------|----------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)         | 21,07    |
|       | pH                       | 3,27     |
|       | Acidità totale (g/l)     | 6,82     |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | 5,93     |
|       | Ac. Malico (g/l)         | 1,02     |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | 319,29   |
|       | Polifenoli totali (mg/l) | 2.188,49 |

## **ANALISI SENSORIALE**



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con ottimi riflessi violacei, profumi tipici della cultivar. Prevalgono le note vegetali balsamiche e quelle floreali, mentre non mancano i sentori di frutta matura. L'equilibrio complessivo è ottimo, grazie alla buona tannicità e al buon contenuto acidico. La persistenza gusto-olfattiva è elevata.

Il vino risulta adatto all'invecchiamento medio-lungo.