

**Costitutore**

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 133 del 11/06/2018

Origine

Az. Agr. Iannella, Benevento

I-VCR 490

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Pascale, Guardia Sanframondi (BN).
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m.; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Ottima
✓ Fertilità	Leggermente inferiore alla media varietale
✓ Produttività	Buona e costante

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

IL GRAPPOLO

Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, tendenzialmente compatto, con due corte ali.

Acino medio-grosso sferoide, con buccia spessa e pruinosa, dai riflessi nero-bluastri.



AGLIANICO N. VCR 490

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE (*)**

Botrite

0,67

Oidio

1,00

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE**CLONE (*)**

Fertilità reale

1,49

Fertilità basale

1,35

Fertilità potenziale

1,81

Produzione per ceppo (Kg)

3,62

Peso medio grappolo (g)

273

Peso medio acino (g)

2,59

Peso legno potatura (g/ceppo)

742

Indice di Ravaz

4,87

PARAMETRI ENOCHIMICI**CLONE****MOSTO (*)**

Zuccheri (°Babo)

19,93

pH

3,18

Acidità totale (g/l)

7,60

Antociani totali (mg/l)

491

Ac. Tartarico (g/l)

5,90

Ac. Malico (g/l)

2,73

VINO ()**

Grado alcolico (%vol.)

13,72

Acidità totale (g/l)

6,69

pH

3,39

Estratto netto (g/l)

29,55

Flavonoidi (mg/l)

2595

Antociani totali (mg/l)

532

Polifenoli totali (mg/l)

3085

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino intenso tendenti al violaceo, con profumi

floreali che richiamano la viola e che sfociano sulla frutta matura.

In bocca presentano un sapore caldo, sapido ed asciutto di buona struttura che sorregge l'acidità

lasciando una piacevole sensazione di pienezza.

(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010-2012

(**) Dati medi relativi al biennio 2010/2011

