

# AGLIANICO DEL VULTURE N.



## Costitutore

Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Milano; Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

## Origine

Barile (PZ)

I-UNIMI-VITIS-  
AGV VV 404

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rionero in Vulture (PZ)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2002-2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso superiore
- ✓ Fertilità inferiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Tardivo
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiatura	Tardiva
Maturazione	Tardiva

## IL GRAPPOLO

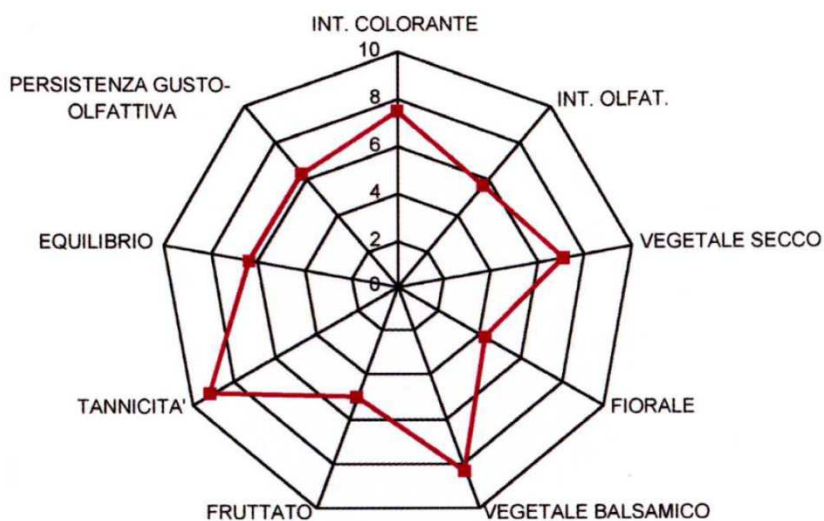
- ✿ Grappolo di media compattezza e grandezza, semplice o alato, con una o due ali ben sviluppate, cilindrico o conico; peduncolo erbaceo e semilegnoso alla base, visibile, non molto corto, sottile
- ✿ Acino sferoide, di media grandezza, buccia pruinosa di medio spessore, di colore blu; pedicello medio o corto, verde, con striature rossastre



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	1,5
Numero grappoli/ceppo	5,1
Peso medio grappolo (g)	303
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,5
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/Kg)	574
	Polifenoli totali (mg/Kg)	3096

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino abbastanza equilibrato, di elevata intensità colorante e tannicità che mettono in evidenza la ricchezza in polifenoli superiore alla media. Buona la complessità aromatica dove prevalgono le note vegetali, soprattutto balsamiche e i sentori fiorali e fruttati. Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini di lungo invecchiamento.