

VARIETÀ AGLIANICO N.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivaio Enotria s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine

Torrecuso (BN) clone biotipo "Taburno"

I-Ampelos TEA® 22

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Lorenzello (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,60 x 1,50
Periodo di osservazione	2002 - 2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio - piccolo, compattezza media, forma cilindrica, alato (spesso due ali). Il peduncolo è erbaceo, semilegnoso alla base

Acino sferoidale, dimensioni medie, buccia consistente, pruinosa, di colore blu scuro

Vigoria media

Fertilità buona ma inferiore alla media

Produttività inferiore alla media



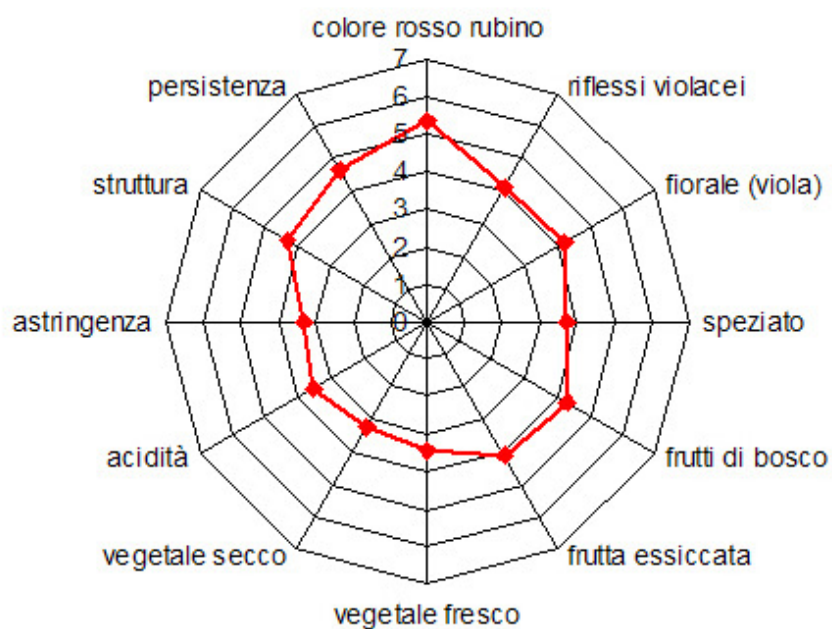
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Precoce
Invaiaatura	Media
Maturazione	III° epoca

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	3,45
Numero grappoli/ceppo	17,6
Peso medio grappolo (g)	201
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,3
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	8,81
	Ac. Tartarico (g/l)	4,43
	Ac. Malico (g/l)	2,14
VINO	Antociani totali (mg/l)	210
	Polifenoli totali (mg/l)	1.416
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

vino colore rosso rubino con riflessi violacei, aspetto olfattivo delicato e fine con note prevalenti fruttate di ciliegia, lampone, ed un commento di erbe selvatiche gradevole e persistente. Al gusto acidità ed astringenza sono medie. Il vino è strutturato, con leggera morbidezza, equilibrato, indicato per il medio - lungo invecchiamento