

# CANAILOLO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 13/12/2025, 22:54. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura; CRA-ENC Unità di ricerca per le Produzioni Enologiche dell'Italia centrale; ARSIAL-Agenzia Regionale per lo Sviluppo e Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

I- ARSIAL - CRA  
402

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | Spresiano (TV) CRA-VIT; Tormancina (Roma) CRA-VIT |
| Forma di allevamento           | -   |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -   |
| Periodo di osservazione        | 2005-2007   |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo

✓ Fertilità

| FASE FENOLOGICA | EPOCA               |
|-----------------|---------------------|
| Germogliamento  | II decade Aprile    |
| Fioritura       | III decade Maggio   |
| Invaiaura       | III decade Luglio   |
| Maturazione     | II decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo

🍇 Acino

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

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

***CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE***

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale               | 1,25   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | -      |
| Numero grappoli/ceppo         | -      |
| Peso medio grappolo (g)       | 248,00 |
| Peso medio acino (g)          | 2,3    |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -      |
| Indice di Ravaz               | 5,1    |

***PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE***

|              |                      |      |
|--------------|----------------------|------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)    | 19,7 |
|              | pH                   | -    |
|              | Acidità totale (g/l) | 8,1  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)  | 5,2  |
|              | Ac. Malico (g/l)     | 3,8  |

***ANALISI SENSORIALE***

***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore giallo paglierino di media intensità, con riflessi verdognoli; aroma di media intensità, netto e senza difetti, dovuto principalmente ad aromi di origine fermentativa; sapore secco, equilibrato; buon corpo e persistenza; retrogusto leggermente amarognolo. Complessivamente un prodotto di buona qualità, apprezzato soprattutto per l'aspetto visivo ed olfattivo. Al gusto, il buon equilibrio tra la struttura acidica ed il corpo contribuisce alla sua buona valutazione complessiva. Il retrogusto amarognolo conferisce tipicità al prodotto, senza nulla togliere alla gradevolezza.