

# CANAILO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 31/12/2024, 05:39. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
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	-

---

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

---

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<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.