

# CANAIOLA NERO N.

Documento aggiornato al: 09/07/2026, 23:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Antella (FI)

I-RAUSCEDO 6

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | - |
| Forma di allevamento           | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione        | - |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

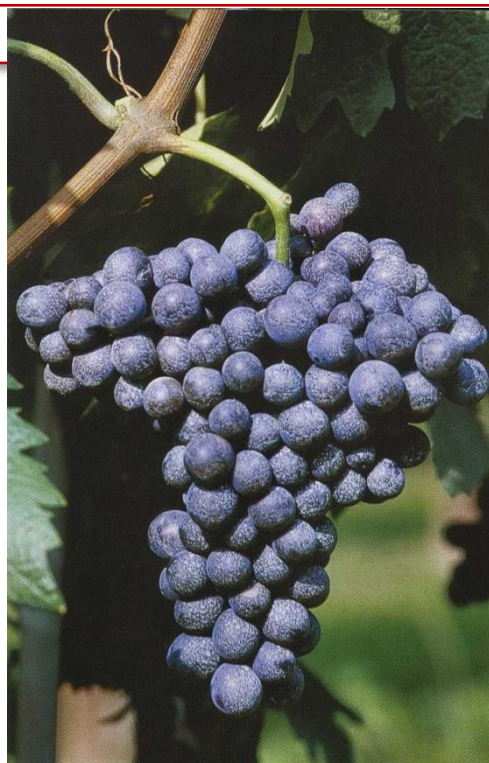
- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Vigoria maggiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività superiore

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

|                |   |
|----------------|---|
| Germogliamento | - |
| Fioritura      | - |
| Invaiaura      | - |
| Maturazione    | - |

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grande, piramidale, semicompatto, con due ali
- ✚ Acino medio-grosso, sub-rotondo



---

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

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

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 0,96 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | -    |
| Numero grappoli/ceppo         | -    |
| Peso medio grappolo (g)       | -    |
| Peso medio acino (g)          | -    |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -    |
| Indice di Ravaz               | -    |

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

|              |                          |   |
|--------------|--------------------------|---|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)          | - |
|              | pH                       | - |
|              | Acidità totale (g/l)     | - |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | - |
|              | Ac. Malico (g/l)         | - |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)  | - |
|              | Polifenoli totali (mg/l) | - |

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino; aroma delicato; sapore morbido e vellutato.