Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

SCHEDA INCOMPLETA

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

crea SNCV

CANAIOLO NERO N.

I-NIPOZZANO 8



Costitutore
Università degli Studi di Pisa – Istituto di Patologia Vegetale (oggi Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 136 del 24/05/1976

Origine
Rufina (FI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria buona

✓ Produttività media e costante

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo tozzo, cilindrico-conico, mediamente compatto, talvolta alato (1 ala), con peduncolo corto e semilegnoso
- Acino medio, sferoide, con buccia consistente di colore blu scuro e polpa carnosa

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, corposo, di buona alcolicità, con profumo caratteristico; generalmente utilizzato in uvaggio.