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.



Costitutore
Università degli Studi di Firenze – Istituto di Coltivazioni Arboree (oggi Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 323 del 18/11/1978

Origine
Località Nipozzano, Pelago (FI)

I-CAN-N-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

- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Produttività buona e costante

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, allungato, piramidale, spargolo
- Acino medio, ellissoidale, con buccia sottile ma consistente, di colore violetto tendente al nero

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 più o meno intenso, di alcolicità medio-alta, acidità bassa, corposo, con profumo leggero.