CANAIOLO NERO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2025, 17:45. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine

Gaiole in Chianti (SI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

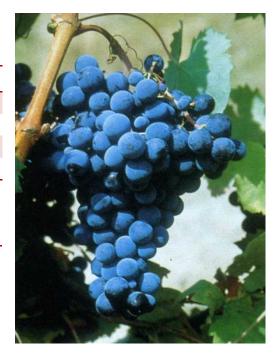
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttivo e fertile
- ✓ Tollerante verso le principali ampelopatie, in particolare gli attacchi di oidio

FASE FENOLOGICA	EPOC A
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, tipico, conico-allungato, a volte composto e con rachide rosso
- Acino di media grossezza, sferico o leggermente ovale, con buccia piuttosto pruinosa e consistente



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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	-
<u> </u>	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VII	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Produce mosto con ottimo grado zuccherino da cui si ricava un vino con buone caratteristiche di grado alcolico, colorato e profumato; negli uvaggi con Sangiovese apporta profumo e aroma.

