

# CANAILO NERO N.

Documento aggiornato al: 09/07/2026, 23:54. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I-FEDIT 23 CH

## 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
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

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

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