CANAIOLO NERO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2025, 17:41. 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

- √ Vigoroso
- ✓ Produttività media
- ✓ Non è sensibile agli attacchi di oidio

| FASE FENOLOGICA | Ероса |
|-----------------|-------|
| Germogliamento | - |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | - |

IL GRAPPOLO

- Grappolo di dimensioni più che medie, conico, allungato, composto e con rachide rosso; a volte un po' spargolo
- Acino di media grossezza, leggermente ovale e con buccia pruinosa, di colore blu-violaceo, 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) | - |
| Q | Antociani totali (mg/l) | - |
| VINO | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Fornisce un mosto di grado zuccherino buono, da cui si ricava un vino alcolico, colorato, fruttato, di buon profumo e aroma. Apporta un sensibile miglioramento agli uvaggi con Sangiovese.

