

CANAIOLO NERO N.

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



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine

Montescudaio (PI)

I-VCR 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Sepolcro (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2000-2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione media
- ✓ Buona resistenza alla botrite e all'oidio

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo meno che medio, semicompatto, a volte semispargolo, munito di corte ali
- ✿ Acino medio o meno, a buccia fortemente colorata



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	--------------

Botrite	0,67
Oidio	1,50

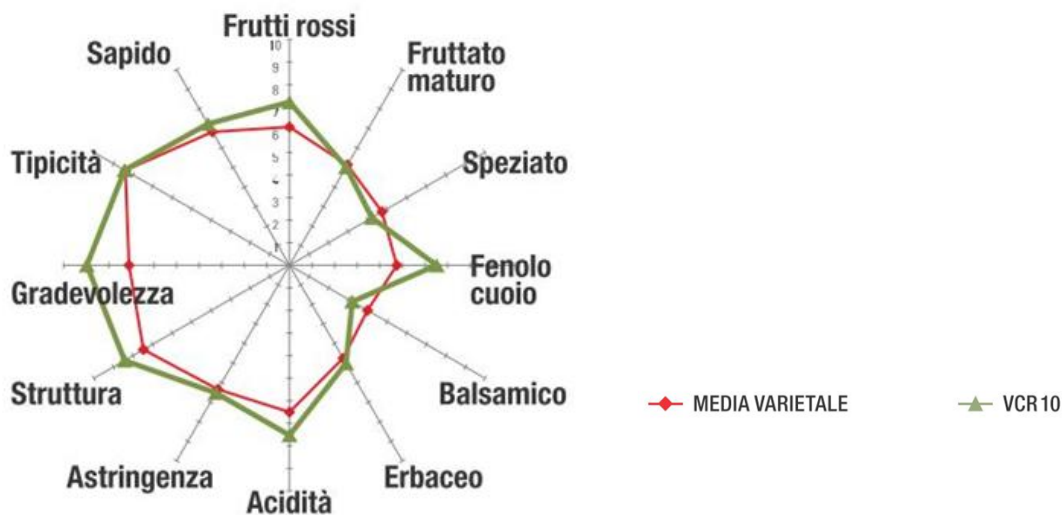
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	3,02
Numero grappoli/ceppo	14,73
Peso medio grappolo (g)	205
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
---------------------------------	------------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,10
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,90
	Ac. Tartarico (g/l)	3,85
	Ac. Malico (g/l)	2,44
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà vini di buona acidità, finezza ed intensità aromatica.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001