

CANAILO NERO N.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 07:33. CREA/SNCV ©2011-2023.



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 |

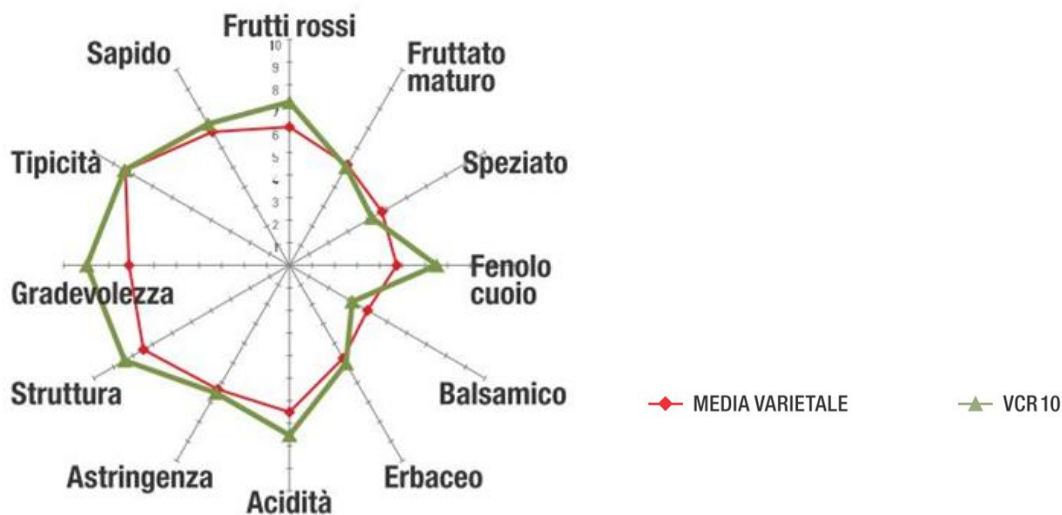
| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|-------|
| 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