CANAIOLO NERO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2025, 17:41. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine

Rapolano Terme (SI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Istituto Sperimentale per la Viticoltura (AR)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 4464

Periodo di osservazione

2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produzione buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Magnetic Grappolo meno che medio, piramidale, munito a volte di corte ali, semicompatto
- Macino medio o meno, a buccia uniformemente colorata, di media consistenza



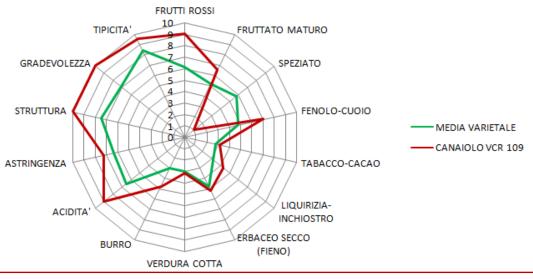


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%) Botrite 1,17 Oidio 1,17

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	2,93
Peso medio grappolo (g)	188
Peso medio acino (g)	2,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	730
Indice di Ravaz	4,01

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	18,93
<u> </u>	рН	3,26
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,07
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	3,85
	Ac. Malico (g/l)	2,45
VINO	Antociani totali (mg/l)	432 (*)
AD	Polifenoli totali (mg/l)	1.900 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà vini con ottimo contenuto in antociani, strutturati, tipici. Il complesso aromatico è caratterizzato da sentori di frutti rossi e fruttato-fenolico.

^(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003

