

# CANAIOLO NERO N.

Documento aggiornato al: 27/12/2025, 01:19. 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)

I-VCR 109

## 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
Invaitura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

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



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,17
Oidio	1,17

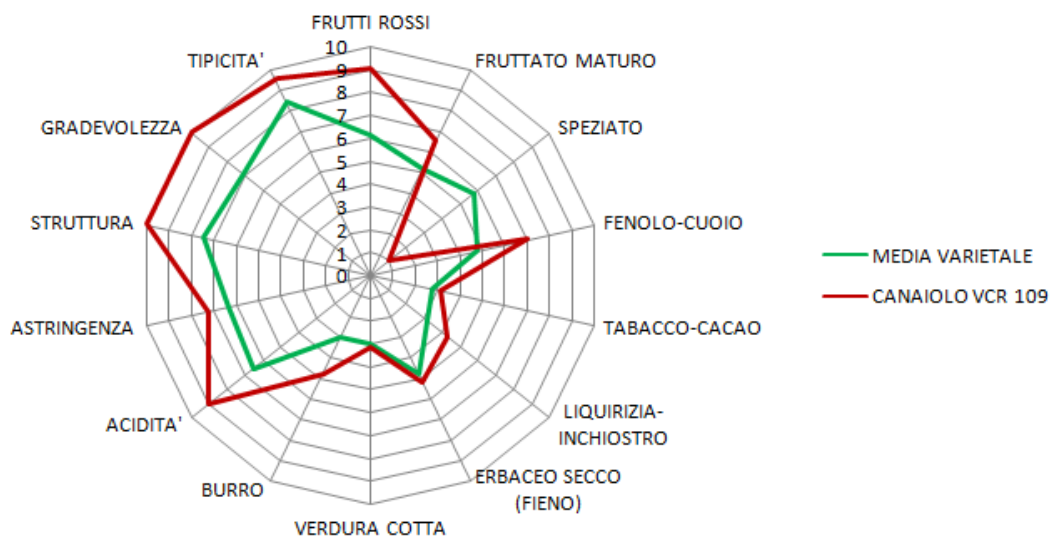
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

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**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,93
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,07
	Ac. Tartarico (g/l)	3,85
	Ac. Malico (g/l)	2,45
VINO	Antociani totali (mg/l)	432 (*)
	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