CANAIOLO NERO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



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
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

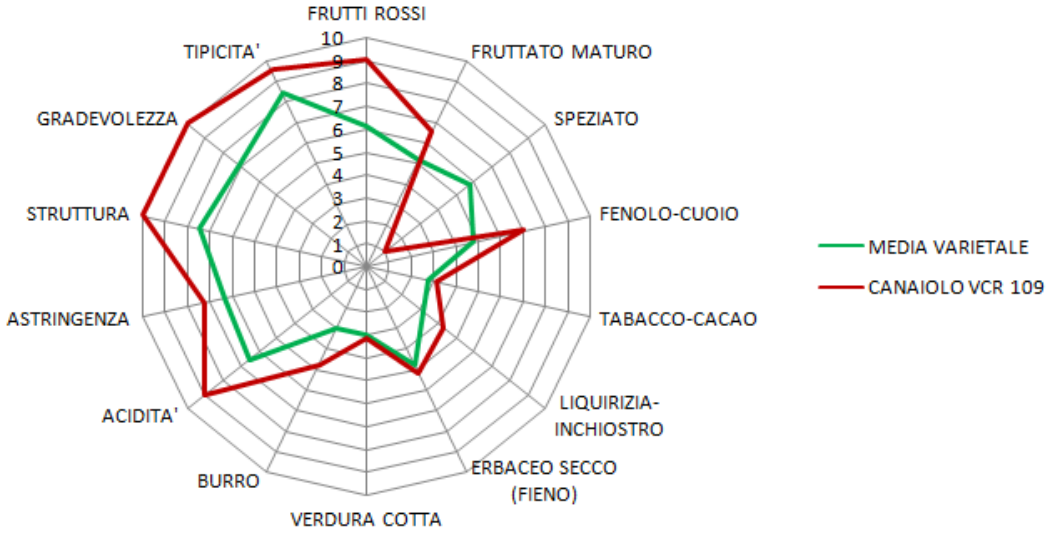
- Grappolo meno che medio, piramidale, munito a volte di corte ali, semicompatto
- Acino medio o meno, a buccia uniformemente colorata, di media consistenza

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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