CANAIOLO N.

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



Costitutore
CRA-VIC Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli, AMPELOS;
Azienda Agricola Vivai Viti Bianchi Carla;
Azienda Agricola Vivai Signorini Franco

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine
Terranuova Bracciolini (AR)

I-CRA VIC BC SF 4

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Az. CRA per la Viticoltura (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2006 - 2008

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

✓ **Grappolo** di peso inferiore e meno compatto per la presenza di un minore numero di acini

✓ Vigoria media

✓ Fertilità leggermente superiore

✓ Germogliamento anticipato di circa 9 giorni

✓ Produttività contenuta



Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Il Grappolo

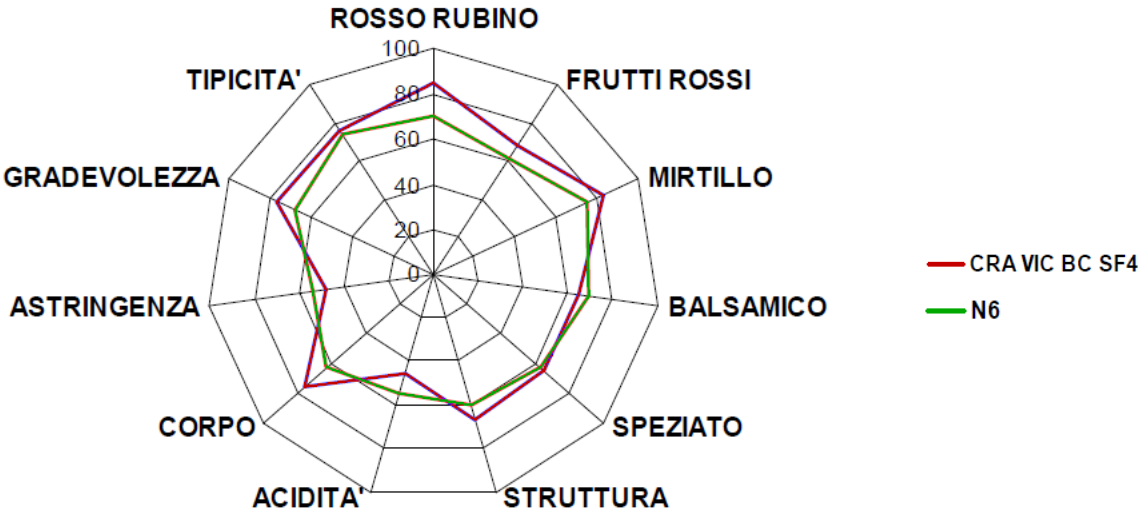
- Grappolo piramidale, con piccola ala e peduncolo semi-legnoso alla vendemmia
- Acino medio, rotondo, uniforme; buccia spessa e consistente, di colore blu-nero intenso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,00
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	2,96
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	243
Peso medio acino (g)	1,94
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	3,22

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,9
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,68
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	217,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.130,5(*)

ANALISI SENSORIALE (**)



(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008

(**) Profilo sensoriale del vino ottenuto dal clone *CRA VIC BC SF 4* in confronto a *CAN N6*.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino, con buona tonalità; l'odore è vinoso, con note caratteristiche di cipresso e legno balsamico; al sapore si presenta morbido e vellutato, con buon corpo e moderata acidità, armonico.