

# CANAIOLO N.

Documento aggiornato al: 02/04/2025, 06:39. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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  
SF4

## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
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 CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,00
Oidio	1,17

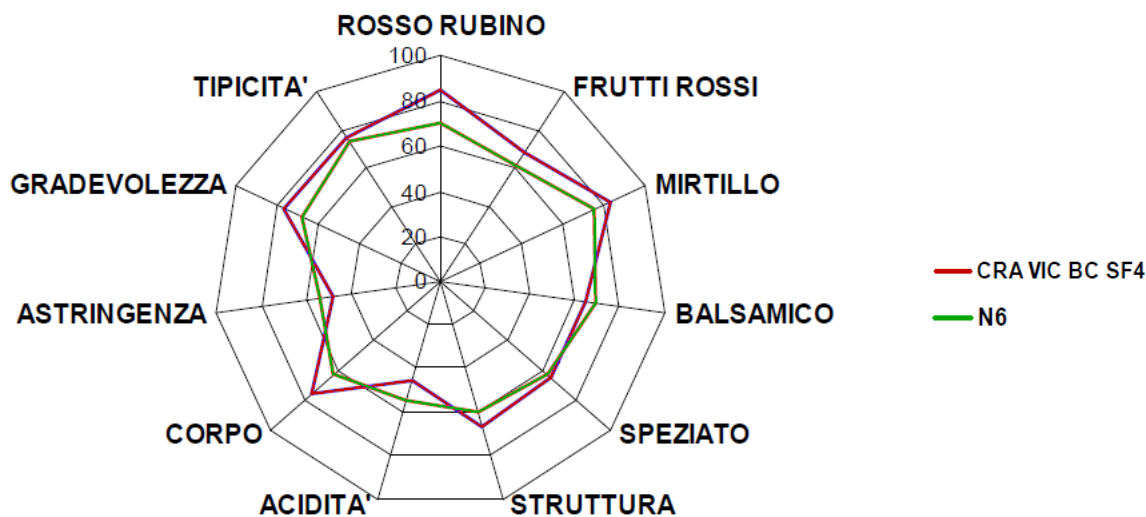
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

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**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,9
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,68
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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.