CANAIOLO NERO N.

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



Costitutore
Consorzio Vino Chianti Classico (FI); TOS.CO. VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – DI.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; ARSIA (FI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine
Castellina in Chianti (SI)

I- CCL - 2000/11

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Casciano Val di Pesa (FI)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria media

✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, largo, di forma conica, spargolo
- Acino medio, ellissoidale largo; buccia pruinosa, di colore blu-nero non uniforme

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	3,1
Numero grappoli/ceppo	10,3
Peso medio grappolo (g)	300
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,35
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	5,55
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino, di buona intensità olfattiva, con note di frutta rossa. Possiede buona sapidità, modesta acidità e buona persistenza. Adatto al consumo giovane e all'utilizzo in uvaggio.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010