

CANAIOLO NERO N.

Documento aggiornato al: 27/12/2025, 01:23. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosutitutore

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

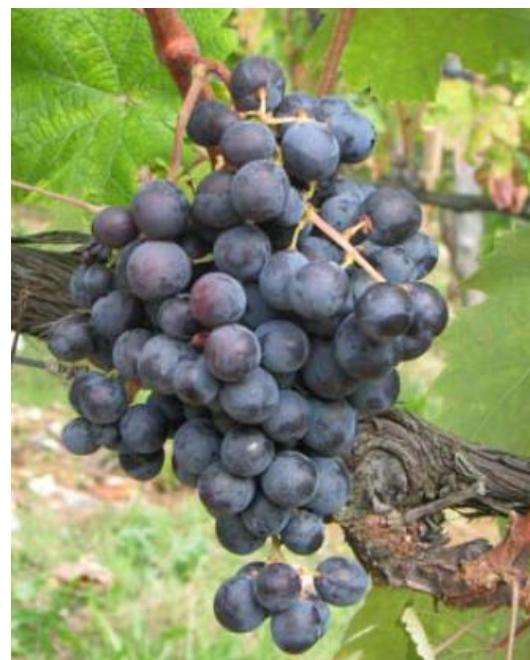
CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

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 CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

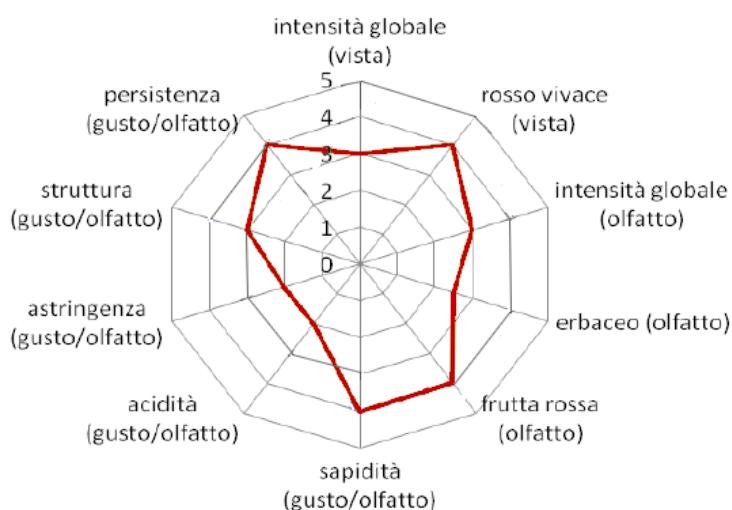
IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, largo, di forma conica, spargolo
- ▣ Acino medio, ellisoidale 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
VINO	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
	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