

CANNONAU N.

Documento aggiornato al: 09/01/2026, 15:10. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Istituto Coltivazioni Arboree e Patologia Vegetale –
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Sassari

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine

Dorgali, Loc. Isal (NU)

I-CAPVS 5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso inferiore

✓ Fertilità buona

✓ Produttività media-bassa

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-



IL GRAPPOLO

✚ Grappolo piccolo, tronco-conico o cilindro-conico, serrato, talvolta alato

✚ Acino medio, rotondeggiante

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	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; aroma delicato, elegante e persistente; sapore alcolico, di ottima struttura ed armonia. Si presta ad un medio-lungo invecchiamento.