# CANNONAU N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 01:44. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

-

Forma di allevamento

-

Densità di impianto (ceppi/ha)

-

Periodo di osservazione

-

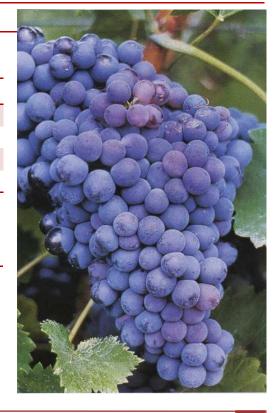
# CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività media-bassa

| FASE FENOLOGICA | ЕРОСА |
|-----------------|-------|
| Germogliamento  | -     |
| Fioritura       | -     |
| Invaiatura      | -     |
| Maturazione     | -     |

### IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, tronco-conico o cilindroconico, serrato, talvolta alato
- Acino medio, rotondeggiante



| CARATTERISTICHE               | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| Produttive                    |       |
| 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               | -     |

|       | Parametri<br>enochimici  | CLONE |
|-------|--------------------------|-------|
|       | Zuccheri (° Brix)        | -     |
| 9     | рН                       | -     |
| MOSTO | 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.

