CANNONAU N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura di Cagliari

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 179 del 02/08/1993

Origine
Tertenia (NU)

I-CFC 13

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Villasor (CA), pianura (40 m. s.l.m.); Illorai (SS), pianura (250 m. s.l.m.)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3086
Periodo di osservazione	1986-1988

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria contenuta
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media
- ✓ Germogliamento leggermente più tardivo



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

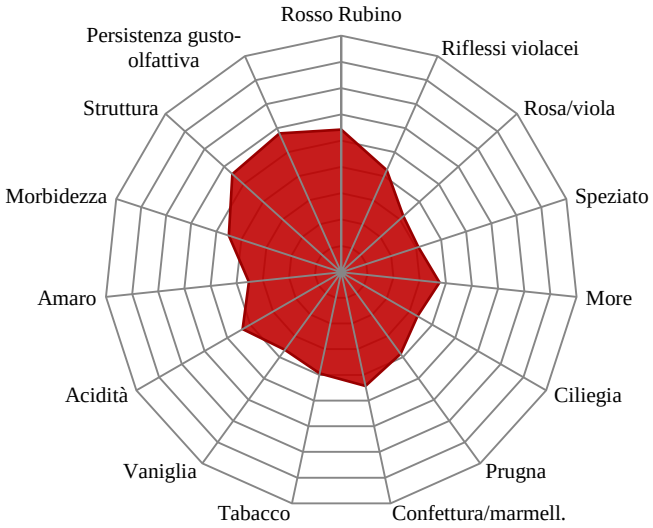
- Grappolo medio, conico, compatto, con un'ala
- Acino medio-grosso, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	2,95
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	269
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	3,69

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,04
	pH	3,79
	Acidità totale (g/l)	5,75
	Ac. Tartarico (g/l)	6,18
	Ac. Malico (g/l)	1,52
VINO	Antociani totali (mg/l)	230
	Polifenoli totali (mg/l)	1.692

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei; aroma vinoso intenso di fruttato maturo; al gusto è di buona struttura, armonico, persistente, tipico. Si presta sia all'uvaggio e al taglio con vini strutturati, sia alla produzione di vini novelli.