

CANNONAU N.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 01:46. CREA/SNCV ©2011-2023.



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. 273 del 22/11/1994

Origine

Dorgali, Loc. Isal (NU)

I-CAPVS 1

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 media
- ✓ Produzione leggermente inferiore

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, tronco-conico, serrato
- ✚ 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 e tipico; sapore asciutto e morbido. Si presta ad un leggero invecchiamento.