

CANNAU N.

Documento aggiornato al: 14/04/2025, 04:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Alghero (SS)

I-VCR 23

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| Ubicazione | Rauscedo (PN); | San Sepolcro (AR) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot | |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333 | 3571 |
| Periodo di osservazione | 1999-2001 | |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** leggermente inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione leggermente superiore
- ✓ Buona la resistenza alla botrite



IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo medio

Rauscedo

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
|---|---------------------|

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,46 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,67 |
| Numero grappoli/ceppo | 14,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 250 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------------------------|---------------------|
|--|---------------------------------------|---------------------|

| | | |
|--------------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,87 |
| | pH | 3,27 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,7 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | - |
| | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

San Sepolcro

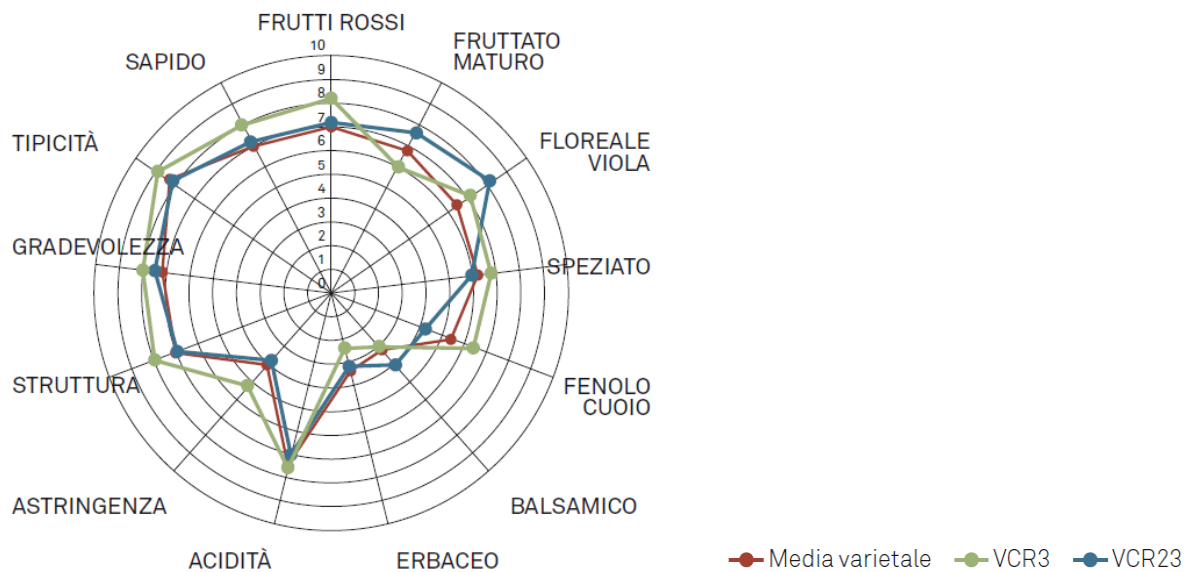
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,46 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,46 |
| Numero grappoli/ceppo | 14,6 |
| Peso medio grappolo (g) | 236,67 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 18,07 |
| | pH | 3,20 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,60 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | - |
| | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto olfatto sono risultati preminenti i caratteri di corpo, finezza ed intensità; ottimi i profumi di frutti di bosco. Il clone è indicato per vini fruttati anche per lungo invecchiamento di media struttura con spiccato aroma di fruttato-floreale. Adatto per la produzione di vini rosati.