CANNONAU N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 01:53. 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)

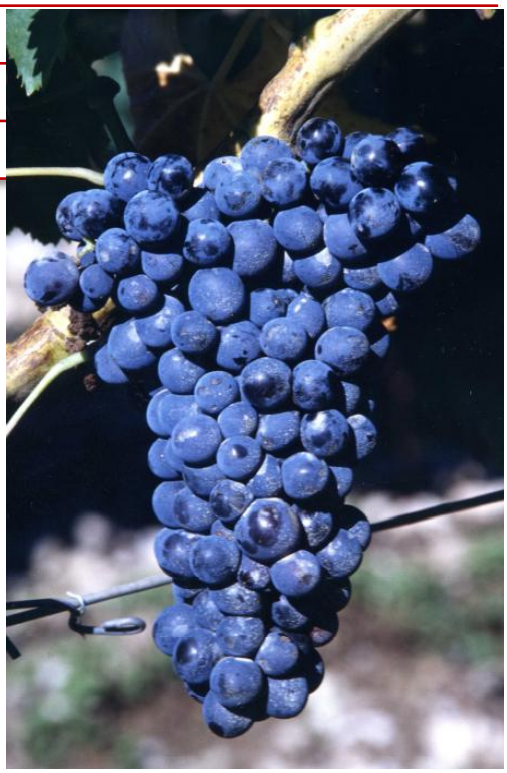
I-VCR 23

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

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	-
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
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	-

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

San Sepolcro

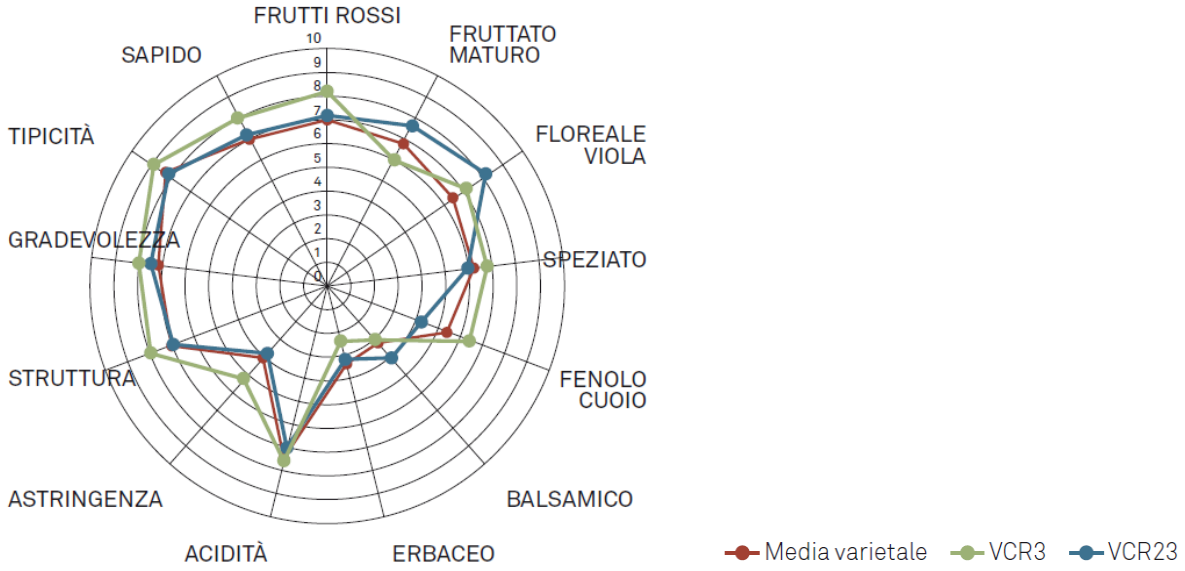
Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	-
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
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	-

	Parametri enochimici	*Clone*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,07
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.