

CANNONAU N.

Documento aggiornato al: 09/01/2026, 15:11. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine

Alghero (SS)

I-VCR 256

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Alghero (SS)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione contenuta, omogenea e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, piramidale, semicompatto, alato, con un'ala spesso più sviluppata
- ▣ Acino medio, sub-sferoidale; buccia sottile, pruinosa, uniformemente pigmentata, di colore nero-violaceo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,83
Oidio	0,67

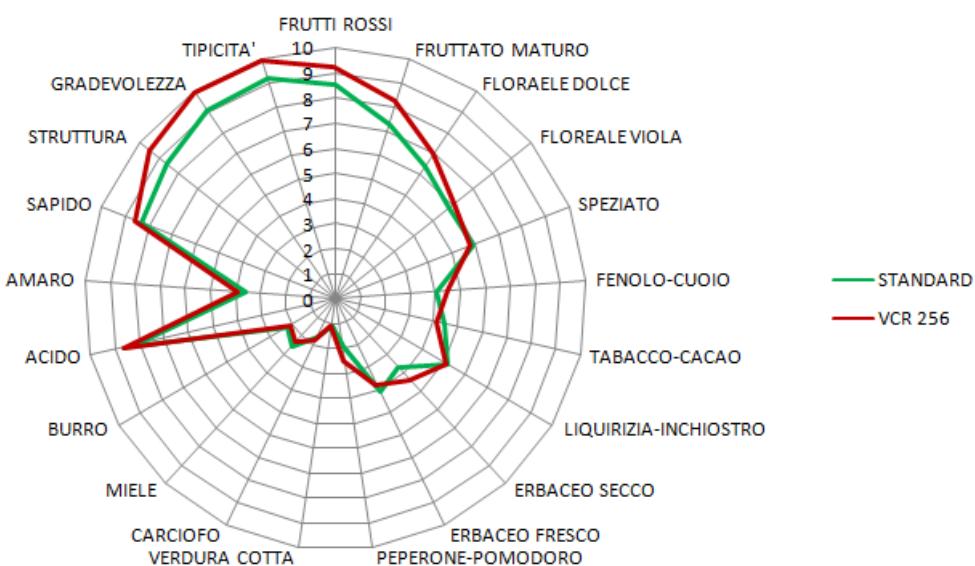
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	3,47
Numero grappoli/ceppo	14,8
Peso medio grappolo (g)	234
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	4,83

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,30
	pH	3,37
VINO	Acidità totale (g/l)	5,40
	Ac. Tartarico (g/l)	5,93
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,96
	Antociani totali (mg/l)	272 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.940 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, di ottimo tenore alcolico, con uno spettro aromatico che spazia dai sentori fruttati, soprattutto more e prugna matura, ai floreali dolci; è armonico e persistente con un leggero retrogusto amarognolo e tannico. Adatto per la produzione di vini da medio invecchiamento.