

CANNAU N.

Documento aggiornato al: 17/09/2019, 00:19. CREA/SNCV ©2011-2019.



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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Marzo |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | III decade Luglio |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

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



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 0,83 |
| Oidio | 0,67 |

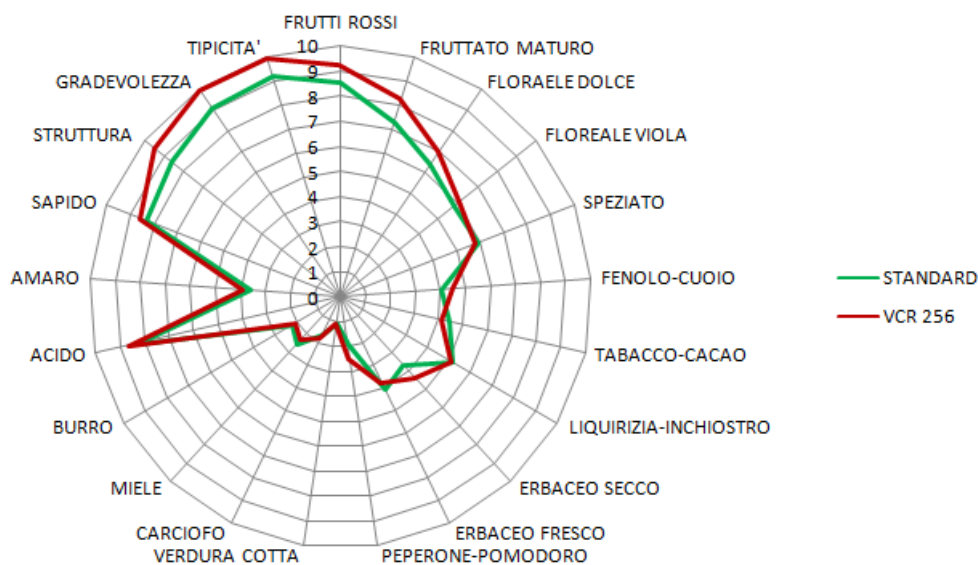
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,40 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,93 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,96 |
| VINO | 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.