

# CARIGNANO N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 06:20. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura di Cagliari

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 179 del 02/08/1993

## Origine

S. Antioco (CA)

I-CFC 8

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Villasor (CA), pianura (40 m. s.l.m.) Illorai (SS), pianura (250 m. s.l.m.)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3086
Periodo di osservazione	1986-1988

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria leggermente ridotta
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media

<i>FASE</i>	<i>EPOCA</i>
<i>FENOLOGICA</i>	
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-piccolo, tronco-piramidale, compatto, alato
- ✎ Acino meno che medio, ellissoidale



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	Media

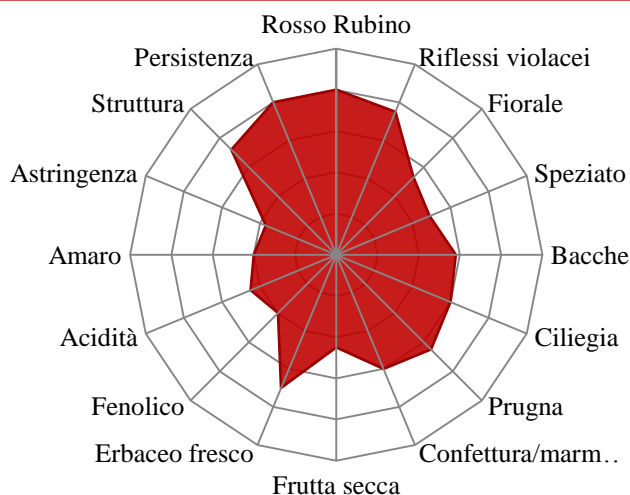
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,89
Produzione per ceppo (Kg)	3,75
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	287
Peso medio acino (g)	1,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	5,77

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,36
	pH	3,58
	Acidità totale (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	6,70
	Ac. Malico (g/l)	0,82
VINO	Antociani totali (mg/l)	349
	Polifenoli totali (mg/l)	2.124

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino carico; aroma vinoso con sentori erbacei, persistente; al gusto è ottimo per corpo, armonia e persistenza, tipico. Si presta bene all'invecchiamento anche in recipienti di legno. All'uvaggio apporta struttura e tannicità.