CARIGNANO N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



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



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

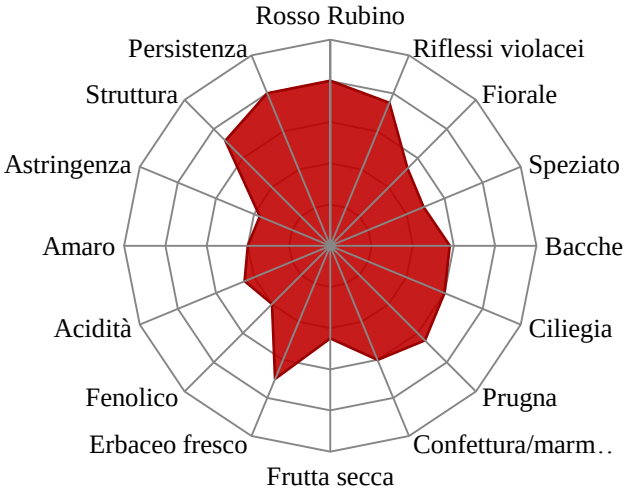
- Grappolo medio-piccolo, tronco-piramidale, compatto, alato
- Acino meno che medio, ellissoidale

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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.