CARIGNANO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 16:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Villasor (CA), pianura (40 m. s.l.m.)

Illorai (SS), pianura (250 m. s.l.m.)

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha)

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	EPOCA
FENOLOGICA	
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, troncopiramidale, compatto, alato
- Macino meno che medio, ellissoidale





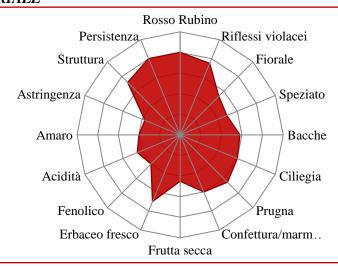
Suscettibilità malattie Clone crittogamiche

Botrite	Bassa
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	22,36
2	рН	3,58
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,30
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,70
	Ac. Malico (g/l)	0,82
VINO	Antociani totali (mg/l)	349
AI	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.

