

CARIGNANO N.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:27. 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 252

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 ottima
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione buona e costante

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

IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo da medio a medio-piccolo, piramidale, semicompatto, con due o più ali sviluppate; spesso è presente un'unica ala lunga quasi a formare un secondo grappolo
- ❖ Acino medio, sferoide, con buccia uniformemente colorata



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE *CLONE*

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,50
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,86
Produzione per ceppo (Kg)	4,04
Numero grappoli/ceppo	14,8
Peso medio grappolo (g)	272
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	670
Indice di Ravaz	6,04

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO

Zuccheri (Babo) 18,80

pH 3,44

Acidità totale (g/l) 6,33

Ac. Tartarico (g/l) 5,70

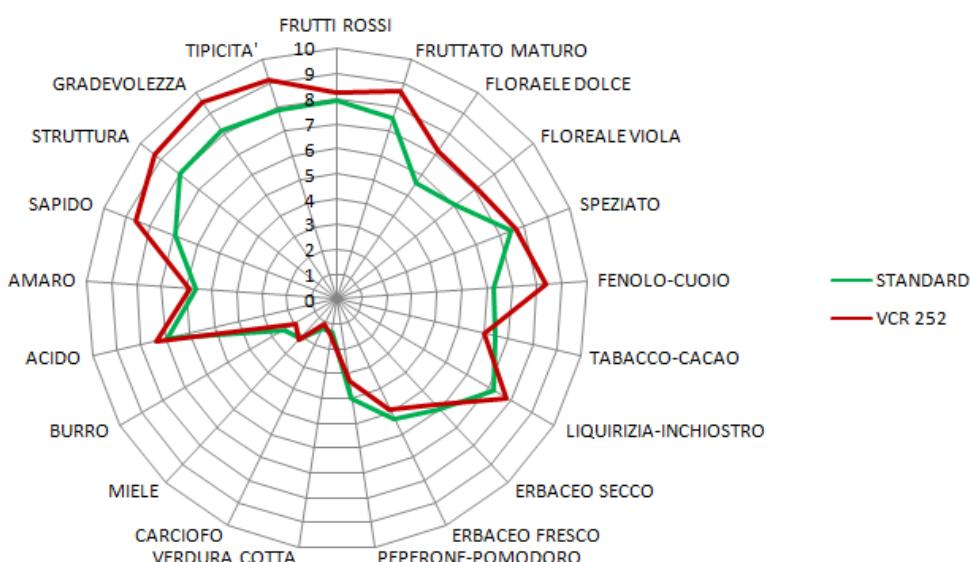
Ac. Malico (g/l) 2,68

Antociani totali (mg/l) 423 (*)

Polifenoli totali (mg/l) 1.745 (*)

VINO

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ha ottima tonalità e intensità colorante. Al naso risulta ampio ed armonico con evidenti note fruttate (more e mirtillo) e floreali. Si avverte un leggero finale di spezie e cioccolato. In bocca è caldo, asciutto, di ottima struttura e persistenza. L'acidità bilancia la notevole sapidità rendendolo gradevole e fresco da giovane; si presta al medio-lungo invecchiamento.