CARIGNANO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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

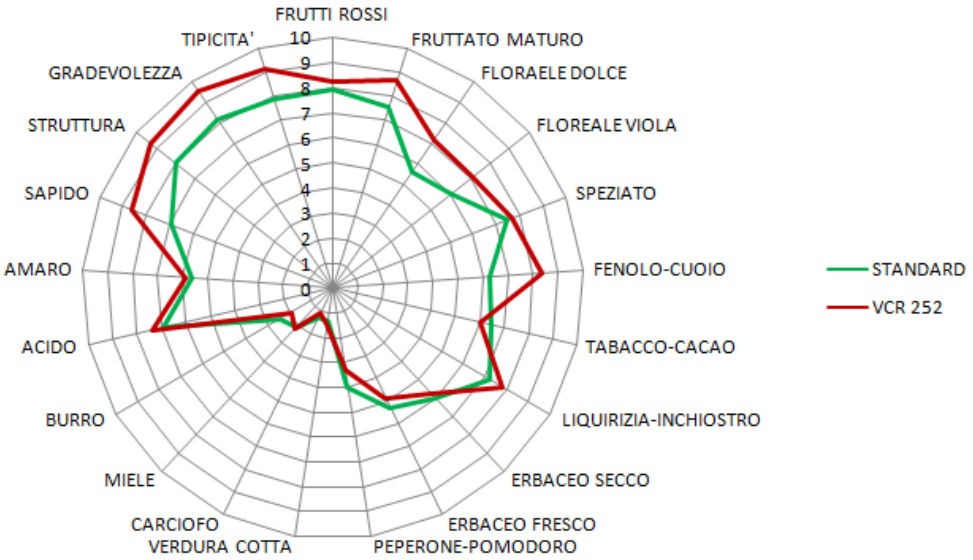
- Grappolo da medio a medio-piccolo, piramidale, semicompatto, con due o più ali sviluppate; spesso è presente un'unica ala lunga quasi a formare un secondo grappolo
- Acino medio, sferoide, con buccia uniformemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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
VINO	Antociani totali (mg/l)	423 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.745 (*)

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 mirtilli) 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.