

# CARIGNANO N.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:30. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02/11/2017

## Origine

Az. Mannu, Santa Maria La Palma, Alghero (SS)

I-VCR 142

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. S.M. La Palma-Alghero (SS)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 8 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102
Densità e Sesto di impianto	3333 ceppi/ha; 1 x 3 m.
Periodo di osservazione	2011-2013

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Elevata
✓ Produttività	Buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	I decade di Agosto
Vendemmia	I decade di Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, semicompatto, alato.
- ✿ Acino medio, ellissoidale, con buccia pruinosa, di colore blu violaceo molto intenso.



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)      CLONE (\*)**

---

Botrite	0,67
Oidio	1,17

---

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (*)</b>
Fertilità reale media	1,76
Fertilità basale	1,5
Fertilità potenziale	1,92
Produzione per ceppo (Kg)	3,79
Peso medio grappolo (g)	268
Peso medio acino (g)	2,21
Peso legno potatura (g/ceppo)	760
Indice di Ravaz	4,98

---

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (°Babo, mg/kg)	18,33
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,26
	Antociani totali (mg/l)	343
	Ac. Tartarico (g/l)	4,59
	Ac. Malico (g/l)	1,65
<b>VINO (**)</b>	Grado alcol (% vol.)	12,31
	Acidità totale (g/l)	5,19
	Acido Tartarico (g/l)	2,15
	Acido Malilco (g/l)	0,05
	pH	3,76
	Estratto netto (g/l)	29,68
	Flavonoidi (mg/l)	1972
	Antociani totali (mg/l)	661,5
	Polifenoli totali (mg/l)	2196

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE**

---

Il vino, di color rosso rubino, è armonico e di buona struttura. Al naso è intenso, speziato con sentori di cacao e frutta matura. Il sapore asciutto e sapido gli conferiscono tipicità e freschezza. Dà vini per il consumo giovane o da medio invecchiamento.

(\*) Dati medi sul triennio di osservazione    (\*\*) Dati medi relativi al biennio 2012-2013

---