

CARIGNANO N.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:27. 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 (SS)

I-VCR 143

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 Costante
- ✓ Produttività Buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia	I decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, piramidale, allungato, compatto, alato, con un'ala spesso molto lunga a formare un secondo grappolino.
- ▣ Acino piccolo, ellisoidale, con buccia pruinosa, di colore blu intenso.



CARIGNANO N. I-VCR 143

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) CLONE (*)

Botrite	0,67
Oidio	1,17

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

Fertilità reale media	1,65
Fertilità basale	1,43
Fertilità potenziale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	3,96
Peso medio grappolo (g)	299
Peso medio acino (g)	2,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	742
Indice di Ravaz	5,33

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO (*)	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (°Babo)	18,83	
pH	3,48	
Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,17	
Antociani totali (mg/l)	357	
Ac. Tartarico (g/l)	4,34	
Ac. Malico (g/l)	1,56	
Grado alcol (% vol.)	12,51	
Acidità totale (g/l)	5,08	
Acido Tartarico (g/l)	1,88	
Acido malico (g/l)	0,07	
pH	3,69	
Estratto netto (g/l)	30,49	
Flavonoidi (mg/l)	2010,5	
Antociani totali (mg/l)	680,5	
Polifenoli totali (mg/l)	2210	

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Ottima la concentrazione zuccherina nel mosto.

Dà un vino rosso rubino, molto intenso, fine ed armonico, di buona struttura. Al naso è vinoso, con spiccate note di frutta rossa e di fiori viola. Acidità e sapidità gli conferiscono tipicità ed un'ottima persistenza. Biotipo adatto anche per la produzione di vini da destinare all'invecchiamento prolungato.

(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2011-2013 (***) Dati medi relativi al biennio 2012-2013