

# CANAILO NERO N.

I-VCR 109



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 253 del 30/10/2007

## Origine

Rapolano Terme (SI)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | Istituto Sperimentale per la Viticoltura (AR) |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot          |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4464  |
| Periodo di osservazione        | 2002-2004                                     |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produzione buona

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i>         |
|------------------------|----------------------|
| Germogliamento         | II decade Aprile     |
| Fioritura              | I decade Giugno      |
| Invaiaura              | II decade Agosto     |
| Maturazione            | III decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo meno che medio, piramidale, munito a volte di corte ali, semicompatto
- ✿ Acino medio o meno, a buccia uniformemente colorata, di media consistenza



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

|         |      |
|---------|------|
| Botrite | 1,17 |
| Oidio   | 1,17 |

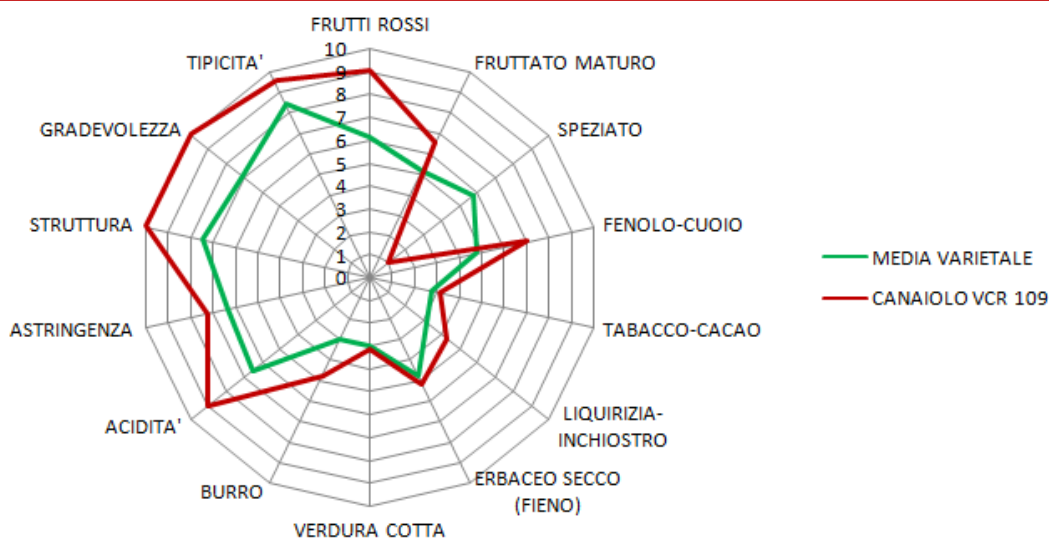
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,56 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 2,93 |
| Peso medio grappolo (g)       | 188  |
| Peso medio acino (g)          | 2,06 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 730  |
| Indice di Ravaz               | 4,01 |

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

|              |                          |           |
|--------------|--------------------------|-----------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)          | 18,93     |
|              | pH                       | 3,26      |
|              | Acidità totale (g/l)     | 7,07      |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | 3,85      |
|              | Ac. Malico (g/l)         | 2,45      |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)  | 432 (*)   |
|              | Polifenoli totali (mg/l) | 1.900 (*) |

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Dà vini con ottimo contenuto in antociani, strutturati, tipici. Il complesso aromatico è caratterizzato da sentori di frutti rossi e fruttato-fenolico.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003