

# CANNONAU N.



## 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 256

## 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 media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione contenuta, omogenea e costante

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, piramidale, semicompatto, alato, con un'ala spesso più sviluppata
- ▣ Acino medio, sub-sferoide; buccia sottile, pruinosa, uniformemente pigmentata, di colore nero-violaceo



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,83
Oidio	0,67

### CARATTERISTICHE CLONE

#### PRODUTTIVE

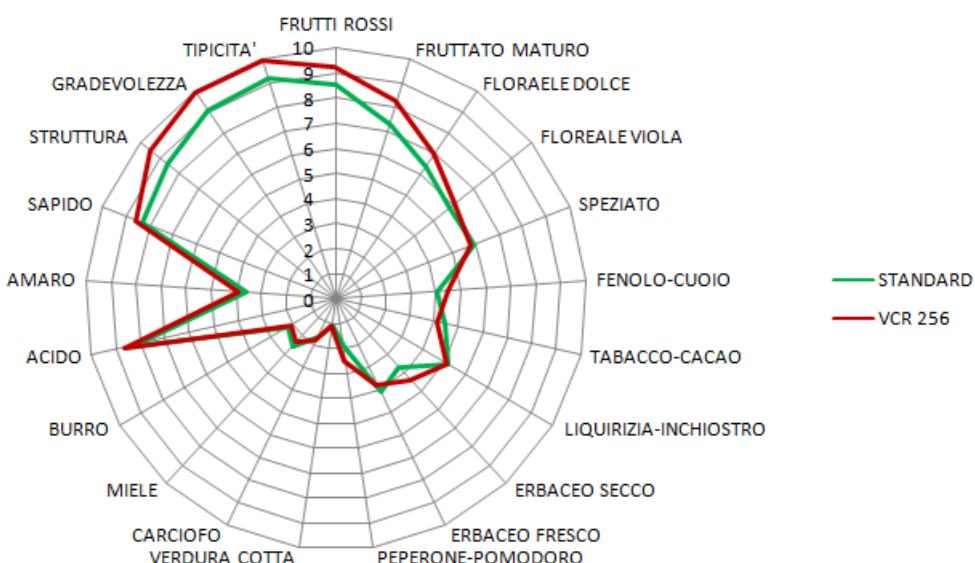
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	3,47
Numero grappoli/ceppo	14,8
Peso medio grappolo (g)	234
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	4,83

### PARAMETRI CLONE

#### ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,30
	pH	3,37
	Acidità totale (g/l)	5,40
	Ac. Tartarico (g/l)	5,93
	Ac. Malico (g/l)	1,96
VINO	Antociani totali (mg/l)	272 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.940 (*)

## ANALISI SENSORIALE



(\*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

---

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino intenso, di ottimo tenore alcolico, con uno spettro aromatico che spazia dai sentori fruttati, soprattutto more e prugna matura, ai floreali dolci; è armonico e persistente con un leggero retrogusto amarognolo e tannico. Adatto per la produzione di vini da medio invecchiamento.