

# VARIETÀ CANAIOLO NERO N.



## Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree – Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Istituto di Industrie Agrarie – Univ. degli Studi di Firenze (oggi Dipartimento di Biotecnologie Agrarie); Ist. Patologia vegetale - Università di Pisa (oggi Sez. di Patologia Veg. Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. DM 24.10.1978

## Origine

TOSCANA

I-CAN-N-6

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	
Forma di allevamento	Doppio capovolto
Densità di impianto (ceppi/ha)	
Periodo di osservazione	

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio, allungato piramidale, spargolo

**Acino:** medio, ellissoidale, con buccia sottile, ma consistente, di colore violetto tendente al nero

**Vigoria:** ottima

**Fertilità:** ---

**Produttività:** buona e costante



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II°-III° decade aprile
Fioritura	I° decade giugno
Invaiatura	II°-III° decade agosto
Maturazione	III° decade sett./ I° decade ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Normale
Oidio	Normale

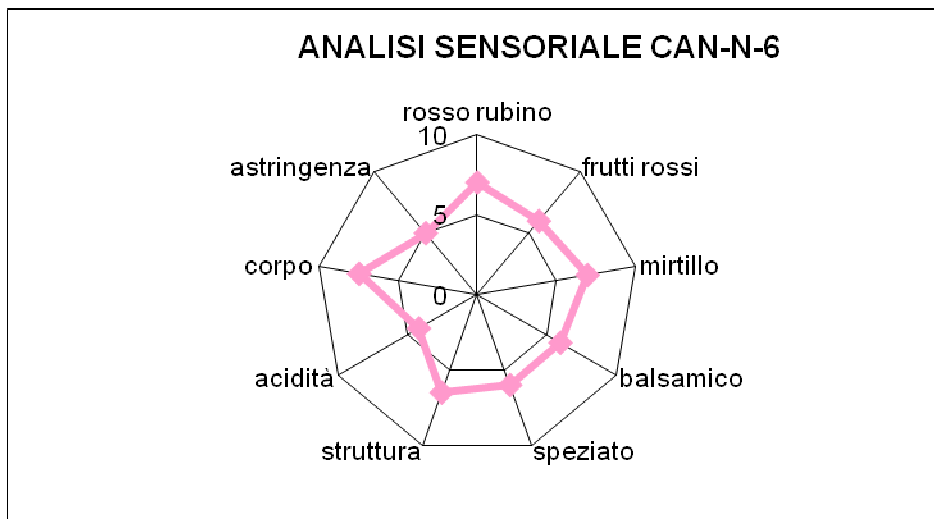
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	<b>6,5</b>
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	<b>309</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,85</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>VINO MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21,8</b>
	pH	
	Acidità totale (g/l)	<b>6,9</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino più o meno intenso, di alcolicità medio-alta, acidità bassa, profumo leggero, corposo.