

VARIETÀ CANAILO NERO N.



Costitutore

- C.R.A. Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo
- C.I.V.V. Ampelos
- Az. Agr. Vivai Viti Bianchi Carla
- Az. Agr. Vivai Signorini Franco

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Terranuova Bracciolini (AR)

I-CRA VIC BC SF 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Arezzo (AR)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,50 x 1,00
Periodo di osservazione	2001 - 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo taglia medio bassa (inferiore alla media della popolazione), forma piramidale, poco compatto

Acino di taglia media, rotondo, uniforme, buccia pruinosa, di colore blu nero con buccia spessa e consistente

Vigoria bassa

Fertilità medio alta

Produttività bassa



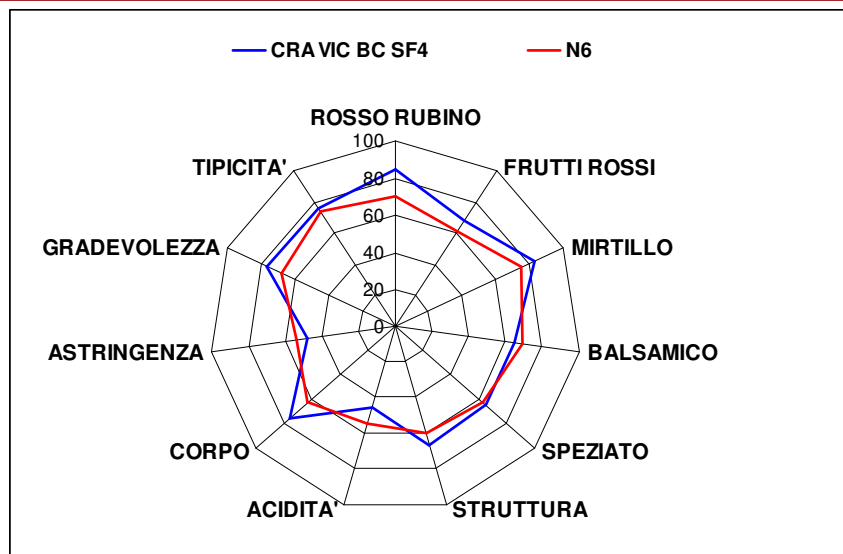
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce (- 9 g rispetto CAN-N-6)
Fioritura	Media (-4 g rispetto CAN-N-6)
Invaiaatura	Media (-3 g rispetto CAN-N-6)
Maturazione	II° - III° epoca

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Inferiore alla media
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	2,96
Numero grappoli/ceppo	12,19
Peso medio grappolo (g)	243
Peso medio acino (g)	1,94
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	0,92
Indice di Ravaz	3,22

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	
	pH	
	Acidità totale (g/l)	
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	
Minivinificazioni svolte presso cantina C.R.A. – sede Gaiole in Chianti		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

CRA VIC BC SF 4 produce un vino colore rosso rubino intenso con buona tonalità. All'olfatto è vinoso, con note caratteristiche di cipresso e legno balsamico. Al gusto è morbido e vellutato, di buon corpo e moderata acidità, armonico