

VARIETÀ CARIGNANO N.



Costitutore

Agris Sardegna

Responsabile selezione: O. Graviano

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 179 del 2/08/1993

Origine

Sardegna, S. Antioco (CA)

I-CFC 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Villasor (CA), pianura (40 m. s.l.m.) - Illorai (SS), pianura (250 m. s.l.m.)
Forma di allevamento	Controspalliera potatura Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.086
Periodo di osservazione	1986 - 1988

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

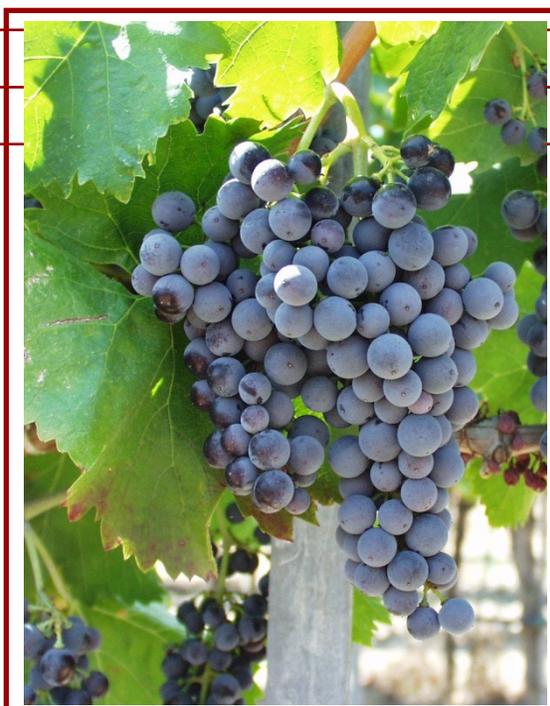
Grappolo: medio - piccolo, tronco-piramidale, alato, compatto

Acino: meno di medio, ellissoidale

Vigoria: leggermente inferiore

Fertilità: superiore

Produttività: media



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

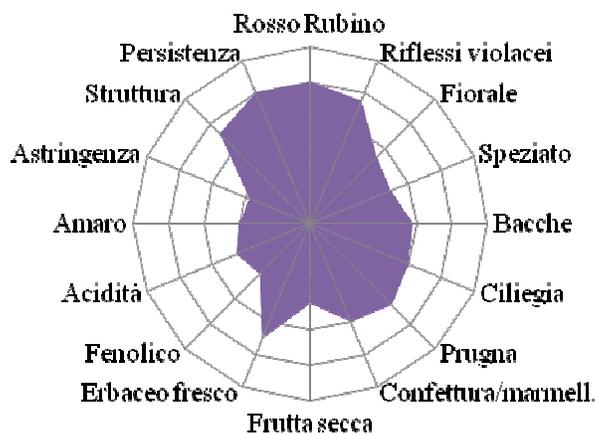
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,89
Produzione per ceppo (Kg)	3,75
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	287
Peso medio acino (g)	1,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	5,77

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,36
	pH	3,58
	Acidità totale (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	6,70
	Ac. Malico (g/l)	0,82
VINO	Antociani totali (mg/l)	349
	Polifenoli totali (mg/l)	2.124

ANALISI SENSORIALE

Carignano CFC 8



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenibile dal clone *CFC 8* si presenta con una buona intensità e tonalità di colore, rosso rubino, con riflessi violacei, aroma vinoso intenso di fruttato maturo con sentori erbacei, persistente, al gusto è ottimo per corpo, armonia e persistenza, tipico. Apporta struttura e tannicità. Si presta bene all'invecchiamento anche in contenitori di legno.