

VARIETÀ CANNONAU 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, Tertenia (NU)

I-CFC13

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 : più piccolo della media, conico, alato (una), compatto

Acino : medio – grosso, rotondeggiante

Vigoria: inferiore

Fertilità: superiore

Produttività: media



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

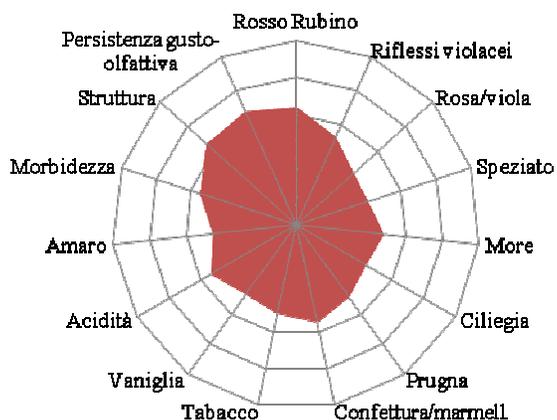
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	2,95
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	269
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	3,69

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23,04
	pH	3,79
	Acidità totale (g/l)	5,75
	Ac. Tartarico (g/l)	6,18
	Ac. Malico (g/l)	1,52
VINO	Antociani totali (mg/l)	230
	Polifenoli totali (mg/l)	1.692

ANALISI SENSORIALE

Cannonau CFC 13



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenibile da *Cannonau CFC 13* si presenta di colore rosso rubino, con riflessi violacei, aroma vinoso intenso di fruttato maturo, al gusto è di buona struttura, armonico, persistente, tipico. Si presta sia per vini strutturati, sia per la produzione di vini novelli.