

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

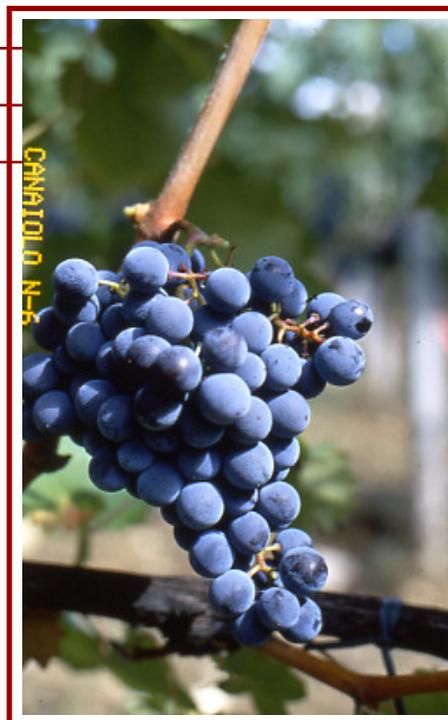
Grappolo: medio, allungato piramidale, spargolo

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

Vigoria: ottima

Fertilità: ---

Produttività: buona e costante



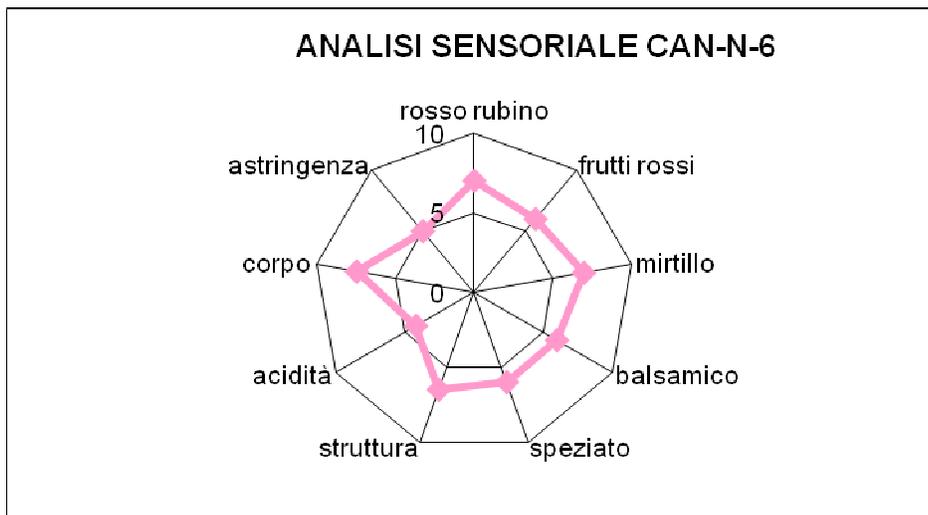
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II°-III° decade aprile
Fioritura	I° decade giugno
Invaiatura	II°-III° decade agosto
Maturazione	III° decade sett./ I° decade ottobre

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

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

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	
	Acidità totale (g/l)	6,9
	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.