



CANAILO NERO

Il Canaiolo Nero, detto anche semplicemente Canaiolo, è un vitigno molto diffuso sia nella zona del Chianti sia in altre province della Toscana. Presenta un apice medio o espanso, più o meno cotonoso, ma talvolta anche lanuginoso, bianco con orlo spesso carminato. Foglia piccola o media, quinquelobata ma talvolta anche trilobata, spesso con lobature molto profonde, con seno peziolare chiuso a bordi sovrapposti, pagina superiore leggermente aracnoidea, di color verde cupo, piuttosto opaca. Grappolo di grandezza media, mediamente spargolo, tozzo o piramidale, alato con una o due ali; acino medio, subrotondo, buccia molto pruinoso, di colore blu talvolta violaceo (vinato), di spessore piuttosto consistente; polpa carnosa; succo leggermente colorato di rosa, di sapore neutro. Il vitigno presenta media o buona vigoria con una produzione media-abbondante. È uno dei vitigni classici che si associa al “Sangiovese”, alla “Malvasia” e al “Trebiano” nella vinificazione. Il particolare sapore semplice, dolciastro-acidulo lo rende ricercato in tutte le Province della Toscana.

Cloni in moltiplicazione: Canaiolo R6, VCR10, VCR109.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	7.888	7.070	4.306	2.762	1.068