



# Cannonao

## Origine e cenni storici

Il Cannonao è un vitigno di provenienza spagnola affine alle varietà iberiche *Canonazo sivigliano*, *Granaxa aragonese* e al *Grenache francese*. Recentemente è stato confermato che l'*Alicante* e il *Cannonao* sono un unico vitigno mentre da altre recentissime ricerche è emerso come queste varietà si discostino dal *Tocai Rosso*. Viene indicato con certezza nella relazione di Carrillo al re Filippo I nel 1612. Nel 1639 il Municipio di Sassari stabilisce il prezzo del vino *canonat*. Alla fine del '600 nasce il vino rosso di *Oliena dal Cannonau*.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Alicante*, *Alicante di Spagna*, *Canonazo*, *Granaxa*, *Cannonau*, *Granache*, *Retagliadu nieddu*, *Gamay perugino*, *Granaccia*, *Tintoria*.

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Questo vitigno è diffuso in tutta la Sardegna, soprattutto nella provincia di Nuoro ed in quella di Sassari; la DOC Cannonau è caratterizzata da sottodenominazioni geografiche quali: *Oliena*, *Capo Ferrato* e *Jerzu*. In queste sottozone vengono prodotti vini nelle versioni *Amabile*, *Secco*, *Dolce*, *Liquoroso* e *Rosato*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* a ventaglio, aracnoideo e di colore verde.  
*Foglia adulta* media, reniforme od orbicolare, trilobata, più raramente quinquelobata. Seno peziolare aperto a lira. Lembo liscio e ondulato. La foglia risulta completamente glabra.  
*Grappolo* medio, cilindro-conico, serrato o semi-serrato, a volte alato.  
*Acino* medio-piccolo, sferoidale. Buccia sottile ma consistente, molto pruinosa, di colore nero violaceo.

### Fenologia

Germogliamento: tardivo      Fioritura: media  
 Invaiaatura: media              Maturazione: tardiva

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Può presentare fenomeni di colatura		

	alta	media	bassa
Vigoria	X	X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

## Esigenze ambientali e colturali

Nonostante l'elevata adattabilità ambientale predilige terreni collinari marnosi, argillosi a tessitura media, ventilati e mediamente profondi. Caratterizzato da produzioni non molto elevate, è adatto a forme di allevamento medio-espanso con potatura corta. Se innestato su 779P e SO4 può presentare fenomeni di disaffinità.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta sensibilità elevata a peronospora, botrite, marciume acido ed escoriosi; tollerante nei confronti dell'oidio. È caratterizzato da un'ottima resistenza al freddo. Nei terreni di tipo calcareo può presentare fenomeni di colatura. Bassa è la tolleranza all'attacco di acari e tignole.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18,5-23	3,4-3,7	4,5-6,5	600-800	1800-2000	

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Differenti sono le tipologie di vino che si possono ottenere a seconda della zona di coltivazione e delle tipologie colturali; possiamo ottenere vini da pasto, da taglio, vini speciali. Tenzionalmente i vini presentano colori rosso amaranto che possono assumere riflessi aranciati e un caratteristico retrogusto amaro. Può essere inoltre ottenuto un vino rosato.