CESANESE COMUNE N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV); CRA-ENC Unità di Ricerca per le Produzioni Enologiche dell'Italia centrale; ARSIAL – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
In provincia di Viterbo e in agro di Cesena (FC)

I-ARSIAL - CRA 838

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); loc. Tor Mancina, Monterotondo (RM)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Produttività inferiore

✓ Contenuto zuccherino delle uve decisamente buono

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo -
- Acino -

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,75
Produzione per ceppo (Kg)	4,3
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	253
Peso medio acino (g)	2,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	4,8

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,1
	pH	3,1
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	3,3
	Ac. Malico (g/l)	6,3
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei di buona intensità; aroma intensamente speziato, caratteristico del vitigno, con odori prevalentemente fruttati di ciliegia e bacche; sapore secco, nettamente amarognolo ma sufficientemente strutturato e persistente. Al gusto è stato penalizzato per l'eccessivo amaro, la cui percezione è stata evidenziata dall'elevata acidità. Vino destinato all'invecchiamento.