

# CESANESE D'AFFILE N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 01:35. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

CRA- ENC Unità di Ricerca per le Produzioni Enologiche dell' Italia Centrale; CRA-PAV Centro di Ricerca per la Patologia Vegetale

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 253 del 30/10/2007

## Origine

I-A 5

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2004-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria medio-bassa

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

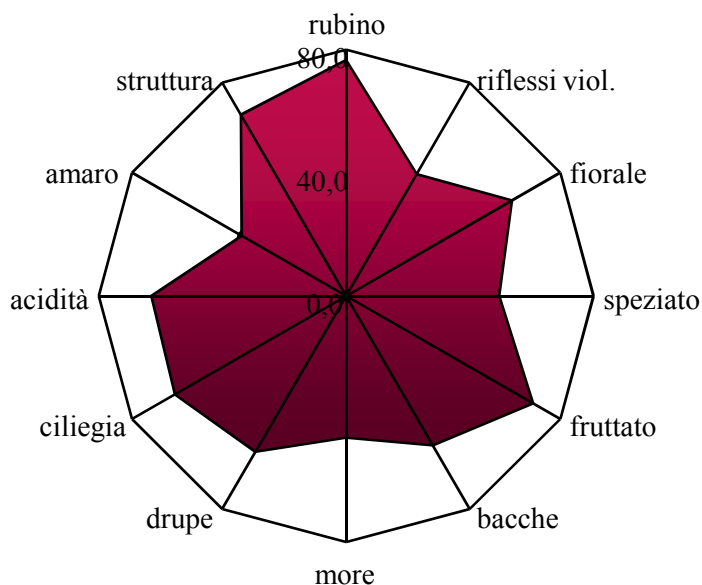
🍇 Grappolo piccolo, compatto, cilindrico-piramidale con un'ala



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,85
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	110
Peso medio acino (g)	1,23
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	25,78
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,51
	Ac. Tartarico (g/l)	4,25
	Ac. Malico (g/l)	2,63
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	284
	Polifenoli totali (mg/l)	1.870

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso, con leggeri riflessi violacei, profumi estremamente tipici della cultivar, sia floreali che fruttati, struttura ottima, con una punta d'amaro relativa al solo 2004. Adatto all'invecchiamento medio.