CESANESE D'AFFILE N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:17. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-A 5



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

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

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

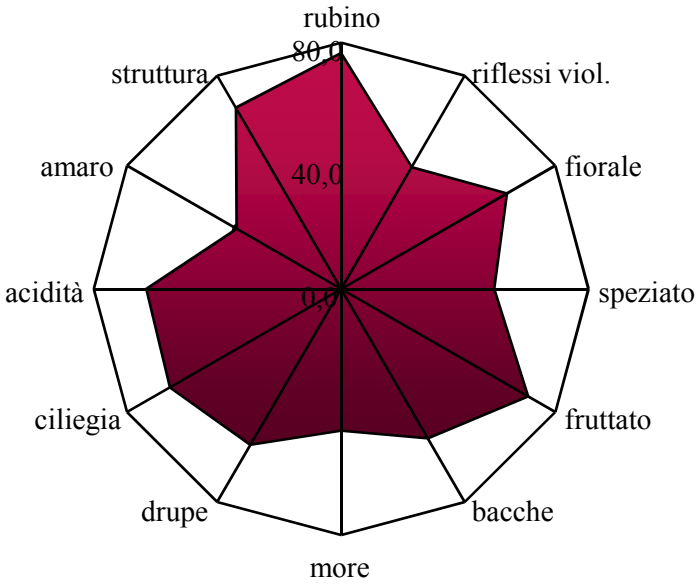
- Grappolo piccolo, compatto, cilindrico-piramidale con un'ala



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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 fiorali che fruttati, struttura ottima, con una punta d'amaro relativa al solo 2004. Adatto all'invecchiamento medio.