# CESANESE D'AFFILE N.

*Documento aggiornato al: 27/07/2024, 14:41. 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 8

| *CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO* | |
|---|---|
| Ubicazione | - |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 2004-2005 |

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

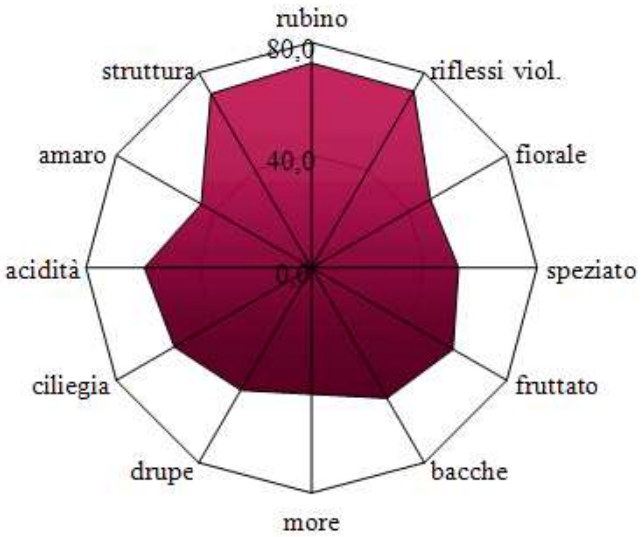
## *IL GRAPPOLO*

- Grappolo piccolo, mediamente compatto, cilindrico-piramidale

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| Fertilità reale | 1,85 |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 115 |
| Peso medio acino (g) | 1,41 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 25,85 |
| | pH | 3,17 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,13 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,38 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,79 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 366 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.229 |

## ANALISI SENSORIALE




## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con buoni riflessi violacei, profumi tipici della cultivar, soprattutto fruttati, struttura ottima. Adatto all'invecchiamento medio.