

# CESANESE D'AFFILE N.

Documento aggiornato al: 15/12/2025, 12:36. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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

<i><b>FASE</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
--------------------	---------------------

### ***FENOLOGICA***

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## ***IL GRAPPOLO***

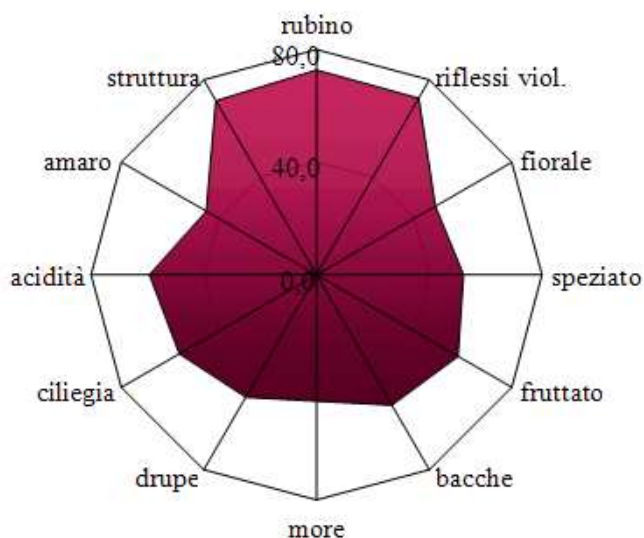
- 🍇 Grappolo piccolo, mediamente compatto, cilindrico-piramidale



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.