

CESANESE D'AFFILE N.

Documento aggiornato al: 31/05/2023, 23:44. CREA/SNCV ©2011-2023.



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 20

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

IL GRAPPOLO

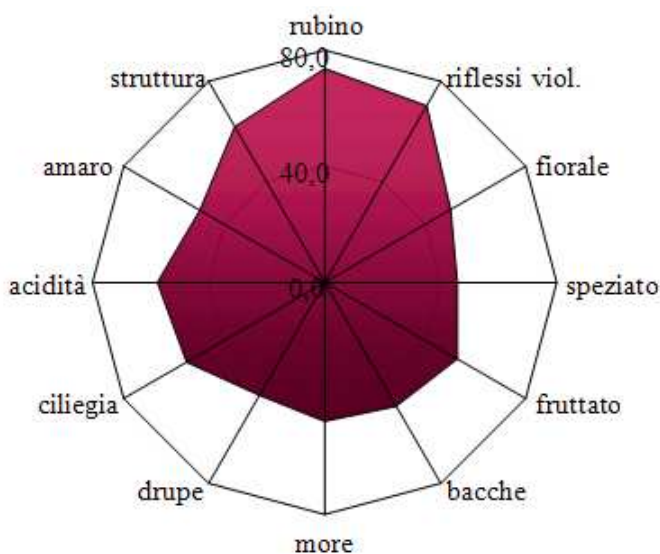
🍇 Grappolo piccolo, compatto, cilindrico-piramidale con un' ala



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,85 |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 115 |
| Peso medio acino (g) | 1,38 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 24,76 |
| | pH | 3,16 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,35 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,72 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,96 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 324 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.906 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino di intensità medio-alta, con buoni riflessi violacei, profumi tipici della cultivar, soprattutto fruttati, struttura media. Adatto all'invecchiamento medio-breve.