CESANESE D'AFFILE N.

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



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 21

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	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



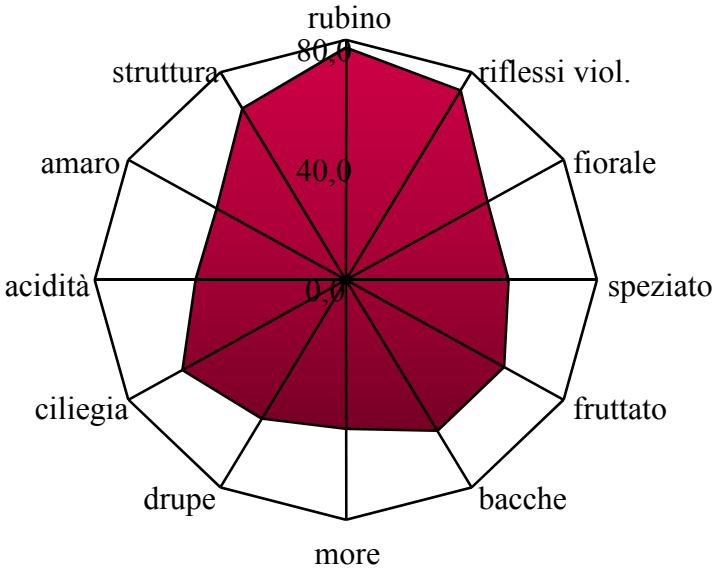
IL GRAPPOLO

- Grappolo molto piccolo, compatto, cilindrico

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,85
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	115
Peso medio acino (g)	1,45
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	25,16
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,34
	Ac. Tartarico (g/l)	4,91
	Ac. Malico (g/l)	2,72
VINO	Antociani totali (mg/l)	374
	Polifenoli totali (mg/l)	2.077

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con ottimi riflessi violacei, profumi tipici della cultivar, soprattutto fruttati, struttura ottima. La percezione acida e amara, non stemperata dalla fermentazione malo-lattica, penalizza in parte il giudizio. Adatto all'invecchiamento medio-lungo.