

# CESANEO D'AFFILE N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:11. 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

I-A 21

## 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	EPOCA
<b>FENOLOGICA</b>	
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



## IL GRAPPOLO

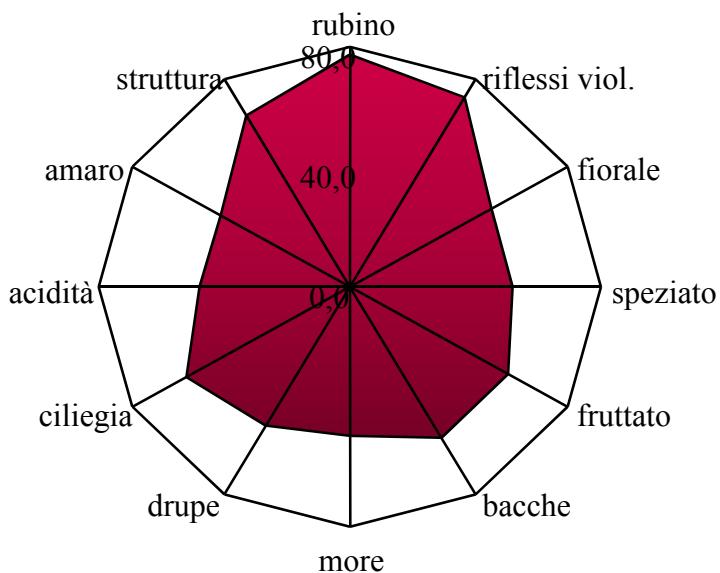
- ✿ Grappolo molto piccolo, compatto, cilindrico

<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)		1,45
Peso legno potatura (g/ceppo)		-
Indice di Ravaz		-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	25,16
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,34
	Ac. Tartarico (g/l)	4,91
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,72
	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.