

# CESANESE D’AFFILE N.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 01:30. CREA/SNCV ©2011-2023.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
CRA-ENC Unità di ricerca per le Produzioni Enologiche  
dell'Italia centrale  
ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e  
l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n.146 del 26/06/2009

## Origine

I-ARSIAL - CRA  
228

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Ubicazione                     | Spresiano (TV); Tormancina (RM) |
| Forma di allevamento           | -                               |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -                               |
| Periodo di osservazione        | -                               |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo

✓ Acino

✓ Vigoria

✓ Fertilità

✓ Produzione

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i>        |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento         | II decade Aprile    |
| Fioritura              | III decade Maggio   |
| Invaiaura              | II decade Agosto    |
| Maturazione            | II decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

✚ Grappolo

✚ Acino

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

---

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

---

---

**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE**  
**CLONE**

---

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale               | 1,16   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 3,5    |
| Numero grappoli/ceppo         | -      |
| Peso medio grappolo (g)       | 193,00 |
| Peso medio acino (g)          | 1,45   |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 740    |
| Indice di Ravaz               | 4,7    |

---

---

**PARAMETRI**  
**ENOCHIMICI**  
**CLONE**

---

|              |                          |      |
|--------------|--------------------------|------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)        | 19,8 |
|              | pH                       | 3,12 |
|              | Acidità totale (g/l)     | 8,0  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | 3,3  |
|              | Ac. Malico (g/l)         | 6,4  |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)  | 405  |
|              | Polifenoli totali (mg/l) | -    |

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei di buona intensità; aroma intensamente speziato, caratteristico del vitigno, con odori prevalentemente fruttati di ciliegia e bacche; sapore secco, nettamente amarognolo ma sufficientemente strutturato e persistente. Complessivamente un prodotto di buona qualità, apprezzato soprattutto per l'aspetto visivo ed olfattivo. Al gusto è stato penalizzato per l'eccessivo amaro, la cui percezione è stata evidenziata dall'elevata acidità. Vino destinato all'invecchiamento.