

# CESANESE D’AFFILE N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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.