CESANESE D'AFFILE N.

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

I- ARSIAL - CRA 232



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

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Tormancina (RM)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo**
- ✓ **Acino**
- ✓ Vigoria
- ✓ Fertilità
- ✓ Produzione

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo
- Acino

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,16
Produzione per ceppo (Kg)	4,1
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	181,00
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	4,52

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,5
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,9
	Ac. Tartarico (g/l)	3,0
	Ac. Malico (g/l)	5,3
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	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. Nonostante al gusto sia stato penalizzato per una spiccata sensazione amara, la cui percezione è stata evidenziata dall'acidità, nell'insieme è risultato abbastanza equilibrato. Vino destinato all'invecchiamento.