CESANESE D'AFFILE N.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 8 dell 11/01/2017

Origine
Az. Agr. Perini, loc. Paliano (FR)

I-VCR 462

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Paolo Romaggioli - Velletri, Roma.
Forma di allevamento e Sesto d'impianto	Guyot (con 12 gemme/pianta); 1x3 m
Portinnesto	Kober 5BB VCR102
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2009-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Media
- ✓ Fertilità Inferiore alla media varietale
- ✓ Produttività Buona e costante

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semispargolo, con due corte ali; a volte è presente un'unica ala più sviluppata.
- Acino piccolo, sferoide, a buccia mediamente consistente di colore blu-nero, molto pruinosa.



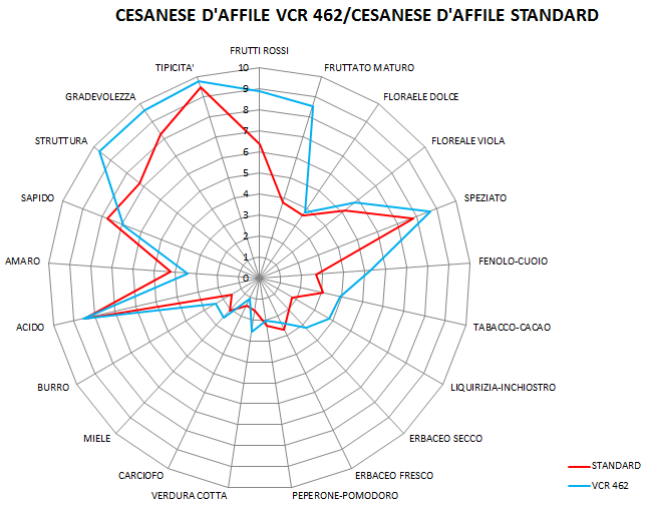
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,67
Oidio	1,33

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità basale	1,65
Fertilità reale	1,79
Fetilità potenziale	1,95
Produzione per ceppo (Kg)	3,45
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	1,37
Peso legno potatura (g/ceppo)	735
Indice di Ravaz	4,7

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	19,96
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l ac tartarico)	6,27
	Antociani totali (mg/l)	298
VINO (**)	Grado alcolico	13,38
	Acidità totale (g/l ac. Tartarico)	5,23
	pH	3,77
	Estratto netto (g/l)	26,45
	Flavonoidi (mg/l)	1600
	Antociani totali (mg/l)	407
	Polifenoli totali (mg/l)	2220

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Dà vini di color rosso rubino intenso con riflessi violacei, dal caratteristico profumo di frutta matura con note di sottobosco e un finale di spezie e liquirizia. In bocca è morbido, giustamente tannico, generoso dal punto di vista alcolico, strutturato, con un'ottima acidità che lo rende fragrante e armonico, con una piacevole nota amarognola finale. Si presta al medio-lungo invecchiamento.



(*) Dati medi sul triennio di osservazioni (**) Dati medi sul biennio - 2009/2010