CESANESE D'AFFILE N.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine
Paliano (FR)

I-VCR 85

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Perugia (PG))
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità: leggermente inferiore alla media
- ✓ Produttività: elevata



IL GRAPPOLO

- Grappolo: di forma cilindrica e sovente alato, risulta di peso e dimensioni superiori allo standard; è caratterizzato da minore compattezza
- Acino: sferico e medio-medio/grande, ha buccia pruinosa di colore blu-nero.

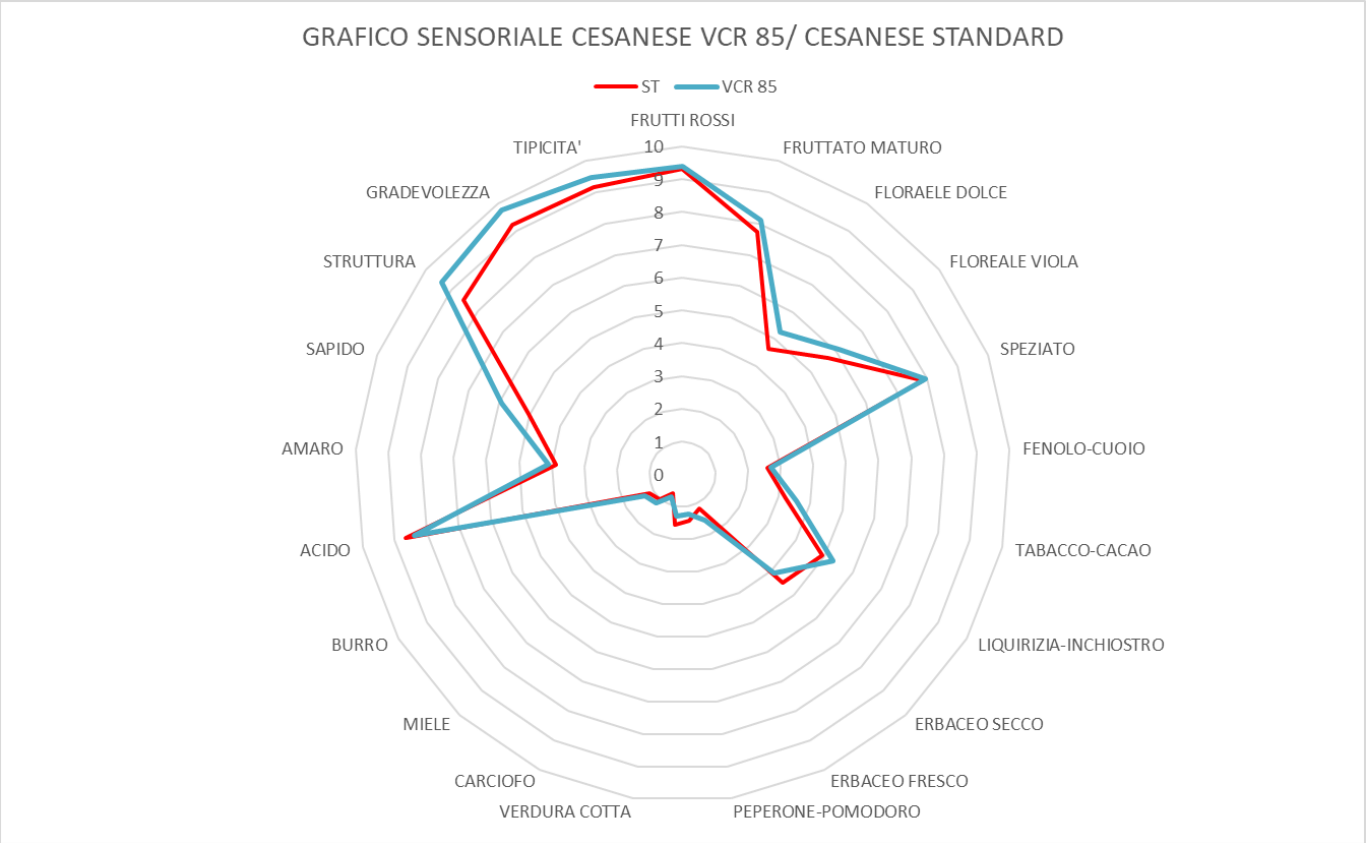
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,79
Oidio	0,68

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,44
Numero grappoli/ceppo	13,3
Peso medio grappolo (g)	259
Peso medio acino (g)	1,73
Peso legno potatura (g/ceppo)	744
Indice di Ravaz	4,6

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	22,16
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	6,00
	Ac. Tartarico (g/l)	5,21
	Ac. Malico (g/l)	1,35
VINO**	Antociani totali (mg/l)	398
	Polifenoli totali (mg/l)	2231

* Dati medi relativi alle 3 annate 2012-13, ** dati medi relativi alle annate 2016-17



ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto, di colore rosso rubino con riflessi violacei, ha un buon grado alcolico. Al naso risaltano i profumi floreali e le note fruttate, rimanendo in linea con lo standard; tra i sentori speziati spiccano il cacao e il tabacco. Al palato è ben strutturato, gradevole e tipico.

ATTITUDINE ENOLOGICA

L'elegante complesso aromatico e il buon grado alcolico lo rendono adatto alla vinificazione in purezza, in particolare per la produzione della DOCG Cesanese del Piglio; in assemblaggio con altri vitigni, da' vini destinati al consumo fresco.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Predilige zone di alta collina a clima temperato e terreni pesanti a tessitura argillo-limosa; queste caratteristiche pedoclimatiche determinano produzioni di elevata qualità.