

# CESANESE D’AFFILE N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosututore**

**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.



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

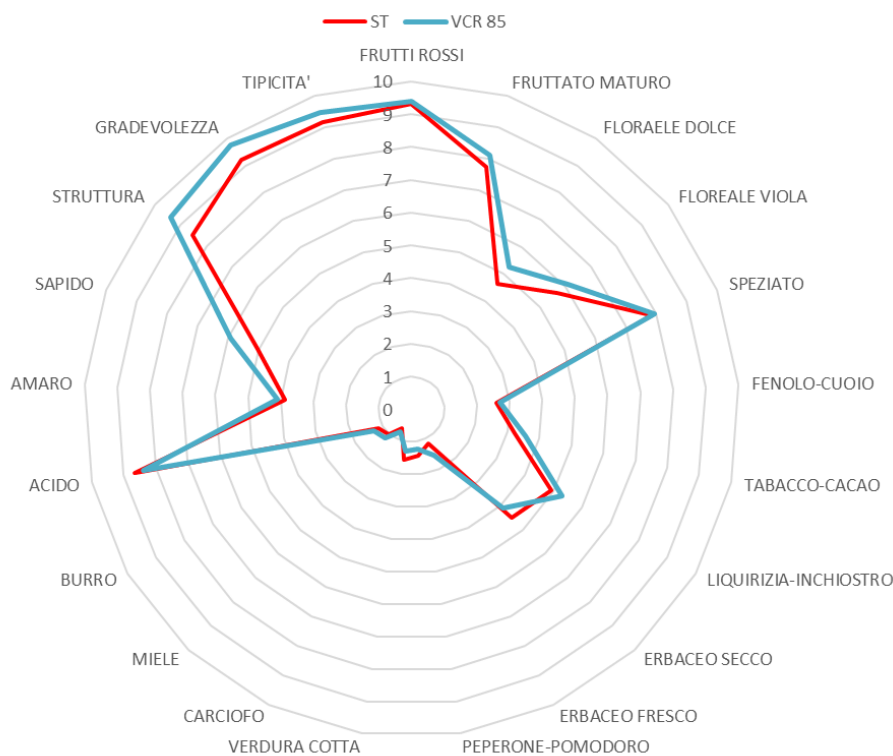
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,79
Oidio	0,68

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	22,16
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	6,00
	Ac. Tartarico (g/l)	5,21
<b>VINO**</b>	Ac. Malico (g/l)	1,35
	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

## GRAFICO SENSORIALE CESANESE VCR 85/ CESANESE STANDARD



### ***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-limoso; queste caratteristiche pedoclimatiche determinano produzioni di elevata qualità.