

CESANESE D’AFFILE N.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 09:09. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 86

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: media

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo: di forma piramidale e media compattezza, sovente alato, peso e dimensioni medie o più.
- ✎ Acino: medio-grande e sferico, ha buccia di colore blu scuro-nero, ricoperta di abbondante pruina e relativamente consistente



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

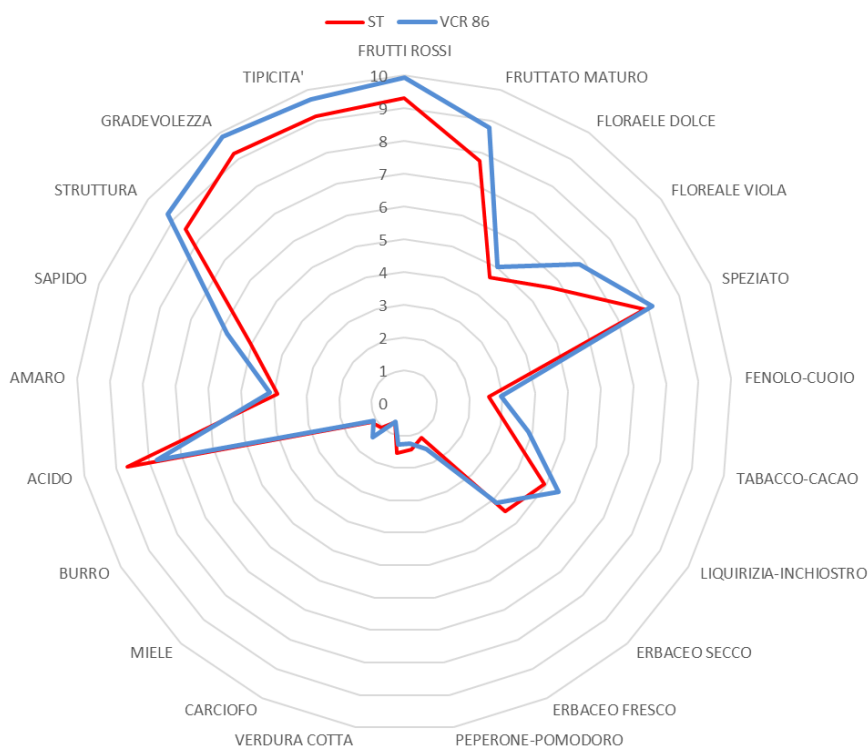
| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | 0,83 |
| Oidio | 0,68 |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,37 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,04 |
| Numero grappoli/ceppo | 13,0 |
| Peso medio grappolo (g) | 234 |
| Peso medio acino (g) | 1,79 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 694 |
| Indice di Ravaz | 4,4 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------|--|---------------------|
| MOSTO* | Zuccheri (° Brix) | 22,50 |
| | pH | 3,33 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,17 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,17 |
| VINO** | Ac. Malico (g/l) | 1,93 |
| | Antociani totali (mg/l) | 439 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2411 |

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

GRAFICO SENSORIALE CESANESE VCR 86/ CESANESE STANDARD



ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto dal biotipo in esame possiede un'intensa colorazione rosso rubino, grazie all'importante dotazione antocianica, con riflessi violacei; il grado alcolico si attesta su valori più che medi. Al naso si presentano intense note di frutti rossi e maturi assieme a sentori speziati che richiamano il cacao e la liquirizia. Al palato è avvolgente, strutturato e sapido; nel complesso è risultato molto gradevole e soddisfa a pieno le tipicità varietali.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Il biotipo ben si presta all'utilizzo in purezza, a dare un prodotto ricercato, come il Cesanese del Piglio DOCG, anche nella versione superiore.

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.