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 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

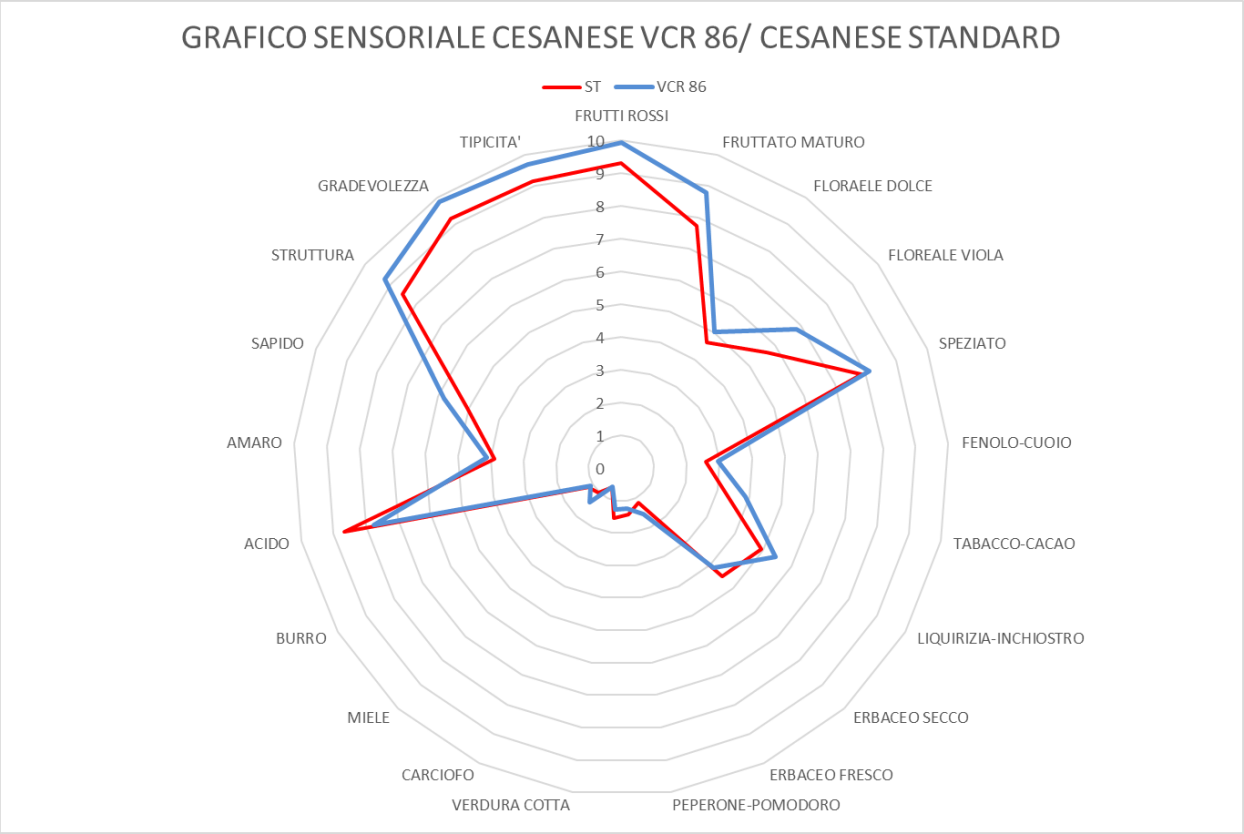
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,83
Oidio	0,68

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	22,50
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	6,17
	Ac. Tartarico (g/l)	5,17
	Ac. Malico (g/l)	1,93
VINO**	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



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.