

# CILIEGIOLO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
CRA-ENC Unità di ricerca per le Produzioni Enologiche  
dell'Italia centrale;  
ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e  
l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n.146 del 26/06/2009

## Origine

I-ARSIAL - CRA  
223

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Tormancina (RM)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2005-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo

✓ Acino

✓ Vigoria

✓ Fertilità

✓ Produzione

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

✚ Grappolo

✚ Acino

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

---

Botrite	-
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE**

	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	6,4
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	335
Peso medio acino (g)	3,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI  
ENOCIMICI**

	<b>CLONE</b>	
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,5
	pH	3,0
	Acidità totale (g/l)	8,0
	Ac. Tartarico (g/l)	5,3
	Ac. Malico (g/l)	3,7
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	429
	Polifenoli totali (mg/l)	2.152

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, di buona intensità; aroma intenso, con odori prevalentemente fruttati di ciliegia, mediamente speziato e scarsamente vegetale; sapore secco, nettamente astringente ma sufficientemente strutturato. Complessivamente un prodotto di buona qualità, apprezzato soprattutto per l'aspetto visivo ed olfattivo. Al gusto è stato penalizzato per l'eccessiva astringenza. Vino destinato ad invecchiare.