

CILIEGIOLO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo

🍇 Acino

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE

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
ENOCHIMICI

MOSTO	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
VINO	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.