CILIEGIOLO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 04:08. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Università degli studi di Firenze – DISPAA sezione di Coltivazioni Arboree, Sesto F.no (FI) Università degli studi di Pisa – Dip. Di Sc Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali (PI) Gini Vivai: via P. Togliatti, 41 – 56040 – Cenaia (PI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 155 del 05/07/2016

Origine Crespina (PI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az Agr. "Gini", Crespina (PI)

Forma di allevamento Cordone speronato

Densità di impianto (ceppi/ha) 5000 piante/ha con sesto 0,8 x 2,5 m

Periodo di osservazione 2009-2013

Testimone di riferimento Clone "CIL-PA-1"

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria Medio-bassa

✓ Fertilità Bassa

✓ Produttività Medio-bassa

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo è corto, di forma cilindrica e mediamente compatto.
- Acino è di grandezza media, colore blunero, uniforme, sferoidale. Ha buccia spessa e pruinosa. La polpa non è colorata ed è mediamente succosa, nessun sapore particolare. Difficile la separazione del pedicello.





SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

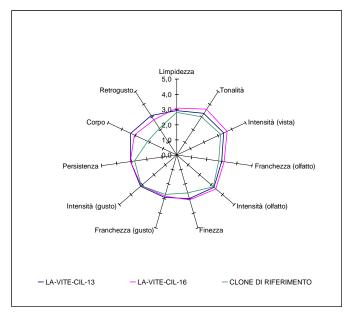
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE	CLONE (*)
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	2,3
Peso medio grappolo (g)	237,3
Peso medio acino (g)	2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
2	Zuccheri (°Brix)	21.6
MOSTO (*)	рН	3,3
Ĭ	Acidità titolabile (g/l Ac. Tartarico)	5,9
	Potenziali in Antociani – pH 1 (mg/kg)	990
(**)	Antociani estraibili – ph 3,2 (mg/kg)	434
	Indice di Fenoli (IF-UV-D.O.) (%)	40

Analisi sensoriale e profilo aromatico

Il vino all'esame estetico ed organolettico è caratterizzato da un intenso colore rosso e da un corpo ed un retrogusto ottimale.



(*) Dati relativi al triennio 2011-2013 (**) Dati medi del biennio 2012/2013

