

CILIEGIOLO N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 08:08. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-LA VITE CIL 13



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
Invaiaatura	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 blu-nero, 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

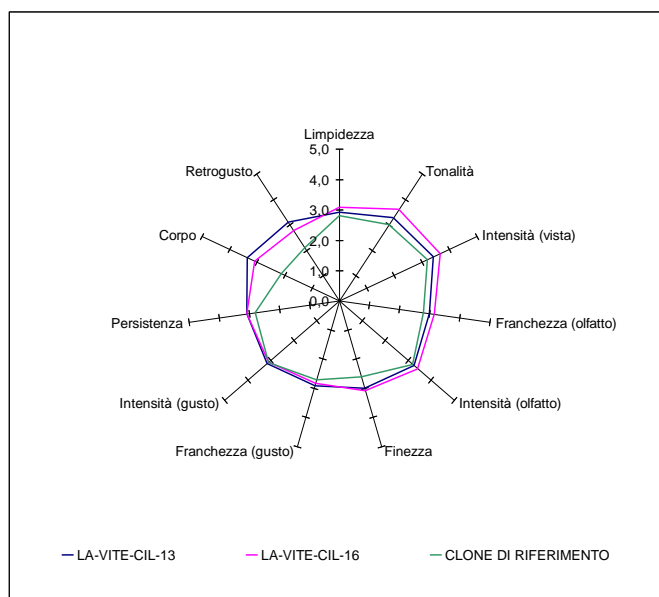
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	21,6
	pH	3,3
	Acidità titolabile (g/l Ac. Tartarico)	5,9
VINO (**)	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