

CLONI DI CESANESE OMOLOGATI - CATALOGO

SELEZIONE CLONALE SULLA VARIETA' "CESANESE D'AFFILE"

CATALOGO DEI CLONI DI VITE

UNIONE ITALIANA VINI EDITRICE - Pag.188-189 - 29 Ottobre 2007

CESANESE D'AFFILE A5, A8, A9, A10, A19, A20, A21

COSTITUTORE DI RIFERIMENTO:

C.R.A. - ISTITUTO SPERIMENTALE PER L'ENOLOGIA: SEZIONE DI VELLETRI (ROMA)

CO-COSTITUTORI:

C.R.A. - ISTITUTO SPERIMENTALE PER L'ENOLOGIA SEZIONE DI VELLETRI (ROMA)

*C.R.A. - ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA PATOLOGIA VEGETALE
SEZIONE DI VIROLOGIA (ROMA)*

RESPONSABILE CONSERVAZIONE E SELEZIONE DI MANTENIMENTO:

*C.R.A. - ISTITUTO SPERIMENTALE PER L'ENOLOGIA
SEZIONE DI VELLETRI (ROMA)*

1) PREMESSA

2) METODOLOGIA

- 2.1. Individuazione e scelta delle piante madri
- 2.2. Aspetti fitosanitari
- 2.3. Costituzione della Fonte Primaria e selezione di mantenimento
- 2.4. Costituzione dei campi di omologazione e confronto
- 2.5. Metodologia delle analisi sensoriali

3) CLONE A5

- 3.1. Selezione genetica
- 3.2. Potenzialità enologiche

4) CLONE A8

- 4.1. Selezione genetica
- 4.2. Potenzialità enologiche

5) CLONE A9

- 5.1. Selezione genetica
- 5.2. Potenzialità enologiche

6) CLONE A10

- 6.1. Selezione genetica
- 6.2. Potenzialità enologiche

7) CLONE A19

- 7.1. Selezione genetica
- 7.2. Potenzialità enologiche

8) CLONE A20

- 8.1. Selezione genetica
- 8.2. Potenzialità enologiche

9) CLONE A21

- 9.1. Selezione genetica
- 9.2. Potenzialità enologiche

1. PREMESSA

Con il termine generico “Cesanese” sono indicate le due varietà *Cesanese d’Affile* e *Cesanese Comune*.

Non si hanno elementi certi in merito alle origini di questi vitigni. La notizia più antica risale a Plinio C.S., detto il giovane, che cita la copiosa produzione di vino rosso ad *Aricia* (attuale Ariccia) nell’area dei Castelli Romani. Nel libro XIV della *Naturalis Historia* egli attribuisce al gruppo delle “Alveole” l’appartenenza varietale dei vitigni rossi coltivati lungo le pendici delle collinette vulcaniche degradanti da *Aricia* verso il mare. Molti studiosi tra cui il Prospero hanno ipotizzato che tali Alveole siano riconducibili alla famiglia dei Cesanesi, da cui scaturivano vini di antichissima tradizione, come testimoniano i reperti archeologici e storici rinvenuti sul territorio. Si racconta che l’imperatore Nerva, colpito dalla squisitezza del vino del Piglio costruì in quella zona una sua residenza imperiale, i cui resti sono ancora visibili.

Si narra poi che questo fosse il vino prediletto da Federico II di Svevia per le sue battute di caccia e testimonianze ancora più certe lo danno come il preferito tra i vini dai papi anagnini Innocenzo III e Bonifacio VIII. Nell’areale attuale del *Cesanese d’Affile* è possibile ancora ritrovare alcuni segni delle antichissime tecniche colturali ivi importate dai colonizzatori greci ed etruschi, ed applicate sapientemente dai coltivatori romani in età repubblicana e imperiale, con rari ma bellissimi esempi di viti allevate a “conocchia” o maritate ad olmo e frassino. Mancini riferisce, verso la fine dell’800 che i viticoltori dell’area circostante Roma si rivelavano così scrupolosi nel seguire le norme di allevamento della vite da applicare alla lettera i precetti del Columella (seconda metà del 1° secolo a.C.) tra i quali veniva continuamente citato, rivolto alla vite: “fammi povera e ti farò ricco”.

Le prime documentazioni storiche in cui viene citato genericamente il nome di “*Cesanese*” risalgono all’Acerbi che afferma essere un vitigno < atto a produrre un vino generosissimo, acini sferoidi, azzurri, nerastri > e successivamente al Di Rovasenda (1877) che parla di un “Cesanese nero” vitigno della campagna romana; ad essi si devono i primi elementi di descrizione ampelografica ed enologica di questa cultivar. Mengarini e Mancini, alla fine del 1800, introducono la distinzione tra sottovarietà “*Comune*” ed “*Affile*” e quest’ultimo ne indica alcuni elementi di riconoscimento esteriore: acino grosso per il “*Comune*” ed acino piccolo per “*Affile*” o “Piglio”. Solo con Vincenzo Prospero vengono puntualizzati con rigore i caratteri ampelografici ed enologici che li differenziano nettamente.

Le zone storicamente interessate alla coltivazione del *Cesanese d’Affile*, secondo quanto riportato dai citati Mengarini e Mancini, comprendevano nei secoli scorsi una parte dell’alto frusinate e il lato sud-est della provincia di Roma, a ridosso di quella di Frosinone. Ad oggi l’area di coltivazione, inferiore alla precedente, è in fase di consolidamento, interessando anche le basse colline circostanti la città di Anagni e in piccola parte il territorio di Affile, in precedenza quasi abbandonato. In essa il *Cesanese d’Affile* rappresenta l’uva rossa da vino dominante nella produzione di tre vini a D.O.C.

L’area attuale comprende circa 14 Comuni, parte in provincia di Roma e prevalentemente in quella di Frosinone. Le pendici terminali dei monti Simbruini, comprendenti i monti Scalambra, Pila Rocca e Carmine e le sottostanti colline che sovrastano la valle del fiume Sacco, da Paliano ad Anagni, definiscono ambienti pedoclimatici molto diversi alcuni dei quali particolarmente favorevoli alla vitivinicoltura del Cesanese con altitudini variabili tra i 200 ed i 600 metri. La protezione dai venti più freddi e l’esposizione prevalente verso Sud ed Ovest assicura un clima mediamente temperato, mai nebbioso, con rare gelate primaverili.

I sinonimi usati per questa varietà “Cesanese del Piglio” e “Cesanese di Olevano” sono in pratica coincidenti con le denominazioni di origine e con le zone elettive di coltivazione.

Dopo un periodo lungo, soprattutto tra gli anni ‘80 e ‘90, di restringimento preoccupante della superficie coltivata, si assiste, all’alba del nuovo millennio, alla ripresa della voglia di reimpiantare e vinificare questo nobile vitigno autoctono, forti di una nuova consapevolezza delle sue peculiarità e potenzialità. A tale riguardo un interessante esperimento di esportazione della cultivar fuori del suo areale tipico è stato condotto da alcuni anni con successo a Sarteano (Siena) in territorio dove tradizionalmente eccelle il Sangiovese.

Censimenti ISTAT relativi alle superfici (ha) coltivate a Cesanese d'Affile

	1970	1990	2000
Viticultura pura:	1842	1308	613
DOC		390	118
Altri		918	495
Viticultura mista prevalente	904		
Viticultura mista secondaria	194		

Ciò è stato reso possibile anche grazie al contributo di ricerca e sperimentazione, ormai ventennale, che l'Istituto Sperimentale per l'Enologia, sezione di Velletri, ha fornito alla conoscenza del grande potenziale enologico del vitigno e delle cospicue biodiversità presenti sul territorio.

Gli studi geopedologici e le mappe pedologiche di interesse agrario (redatte a cura dell'Istituto Sperimentale per la Nutrizione Vegetale) hanno individuato tipologie di terreni molto differenti per origine e composizione. Pertanto nelle zone citate, a differenza di altri territori relativamente omogenei, c'è una forte variabilità delle superfici coltivate a seconda che esse derivino da substrati vulcanici, da arenarie, o marne argillose su calcari preappenninici etc. La conformazione orografica ha ulteriormente favorito la creazione di microambienti significativamente diversi ed ha originato nel tempo una grande abbondanza di biotipi riconducibili alla cultivar in oggetto.

Osservazioni di lungo periodo sul campo hanno permesso di accertare il carattere non ubiquitario del *Cesanese d'Affile*. Questo fatto spiega la forte spinta alle biodiversità a cui il vitigno è stato sottoposto nel corso del tempo dalla pressione selettiva ambientale, puntualmente verificabile sul territorio. Indagini ad ampio spettro, anche enologiche, a partire dagli anni 80, hanno evidenziato con certezza che il *Cesanese d'Affile* è molto sensibile al microambiente e che tale sensibilità ha riflessi notevoli, positivi o negativi, sul potenziale enologico e quindi sulla qualità finale dei vini prodotti.

Questo fatto è stato di notevolissima importanza nel determinare risultati diversi e spesso deludenti che, in mancanza di punti di riferimento certi, hanno favorito il forte abbandono, prima citato, della coltivazione specializzata a Cesanese, sommandosi ai mutati gusti dei consumatori abituali di vino rosso dell'area di Roma negli anni indicati in precedenza.

Il lavoro d'indagine preparatoria ci ha permesso di orientare la ricerca in una direzione precisa:

individuare i biotipi di più alto potenziale qualitativo, viticolo ed enologico, presenti nei microambienti storicamente ritenuti ad elevata vocazione, preservando le complesse biodiversità territoriali.

Alla ricerca svolta dall'Istituto Sperimentale per l'Enologia (I.S.E.), sezione di Velletri, hanno collaborato:

- ▶ l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, sezione di Ampelografia e Miglioramento Genetico (Conegliano Veneto)
- ▶ l'Istituto Sperimentale per la Patologia Vegetale, sezione di Virologia (Roma)

2. METODOLOGIA

In relazione agli obiettivi fissati sono stati privilegiati ed utilizzati i seguenti parametri discriminanti:

- Scelta di biotipi con fertilità basale
- Adattamento documentato del biotipo a microambienti di particolare vocazione vitivinicola
- Elevato potenziale enologico sia in termini di precursori degli aromi tipici che di composti polifenolici, segnatamente antociani.

2.1. Individuazione e scelta delle piante madri

- a) La preselezione svolta capillarmente nel comprensorio dei Comuni interessati alle D.O.C., Piglio, Olevano, Serrone, Affile etc. è stata avviata agli inizi degli anni 90 con

l'individuazione di circa cinquanta presunti cloni che sono stati sottoposti a rilievi agronomici, enologici e test virali ELISA.

- b) Tale preselezione, nella seconda metà degli anni 90, ha condotto alla scelta dei biotipi ritenuti più interessanti.
I ceppi sono stati individuati nelle seguenti aziende:
- Vigneto figli di Loreti Lucio, località Colleforno, Piglio (FR)
 - Vigneto Passa Nazarena (Tagliente Domenico), località Muzzatta, Piglio (FR)
 - Vigneto Rossi Sante, località Fattora Piglio (FR)
 - Vigneto Berucci Manfredi, Casal Cervino località Piglio (FR)
 - Vigneto azienda Terenzi Giovanni, località Velobra, La Forma, Serrone, (FR).
 - Vigneto azienda Terenzi Giovanni, località S.Quirico, Olevano Romano (RM).
 - Vigneto azienda Bertacco - Perini Livio, località Poggio Romano, Paliano (FR).
- c) Le piante scelte sono state identificate ampelograficamente e l'attribuzione alla cultivar *Cesanese d'Affile* confermata dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura mediante test isoenzimatici GPM, PGI, confrontati con quelli riscontrati sulla cultivar in oggetto.
- d) Tra questi biotipi è stata effettuata un'ulteriore selezione, escludendo quelli che presentavano segni di virosi o fitoplasma e risultavano successivamente negativi ai preliminari controlli immunoenzimatici con test ELISA.
- e) Essi sono stati riprodotti per micropropagazione presso la Vitroplant di Cesena e messi a dimora, franchi di piede, nel vigneto sperimentale dell'I.S.E. di Velletri (RM) e, su portainnesti certificato SO4, nel vigneto di Giovanni Terenzi, località Colle Forma, Piglio (FR).
- f) I cloni (piante madri) sono stati studiati in relazione a tutti i parametri di qualità enologica mediante indagini sui composti varietali dell'uva e dei semi e sui parametri tecnologici. I risultati preliminari sono stati presentati al Congresso Internazionale GESCO del 1999.
- g) Dalle piante ottenute da micropropagazione è stato ricavato il materiale per la moltiplicazione utilizzato nell'allestimento dei campi di omologazione e confronto.

2.2. Aspetti Fitosanitari

Il materiale è stato sottoposto ad indagine sanitaria, eseguita dall'Istituto Sperimentale per la Patologia Vegetale, sezione di Virologia (Roma), responsabile scientifico dr. Francesco Fagioli, direttore: dott.ssa Marina Barba, per gli accertamenti sanitari previsti (controllo delle malattie da virus e virus-simili).

1) Dopo un primo controllo visivo negativo (assenza di sintomatologie virali) tutti i cloni (A5, A8, A9, A10, A19, A20, A21) sono stati analizzati con le seguenti metodiche:

Saggio sierologico ELISA e molecolare di RT-PCR per l'accertamento dei virus:

- Grapevine Fan Leaf Virus (GFLV)
- Arabis Mosaic Virus (ArMV)
- Grapevine Virus A e B (GVA e GVB)
- Grapevine Leaf Roll associated Virus 1,2,3,7 (GLRaV 1,2,3,7)
- Grapevine Fleck Virus (GFkV)

Saggio molecolare di RT-PCR per l'accertamento del:

- Grapevine Rupestris Stem Pitting associated Virus (GRSPaV)

2) I cloni, risultati tutti negativi ai saggi sierologici e molecolari sono stati quindi sottoposti alla fase di diagnosi mediante l'allestimento di test di trasmissione su specifiche piante indicatrici appartenenti al genere *Vitis*.

Saggio biologico legnoso, della durata di tre anni (a partire dal 2002), sulle seguenti piante indicatrici:

- *Vitis rupestris* c.v. St. George e Du Lot per l'accertamento del complesso dell'"arricciamento fogliare", della "maculatura infettiva", della "butteratura di *Vitis rupestris*", sindrome associata al complesso del "legno riccio"
- *Vitis berlandieri* x *Vitis riparia* c.v. Kober 5BB, per la "scanalatura del Kober 5BB"
- *Vitis vinifera* c.v. Cabernet franc,
- *Courdec* 1613 x *Vitis berlandieri* - ibrido LN33, per le "enazioni", per la scanalatura dell'ibrido LN33 e per la "suberosi corticale"

I cloni sono risultati esenti dalle malattie indicate, inoltre non sono stati evidenziati sintomi di "giallumi" ascrivibili alla presenza di fitoplasmi.

2.3. Conservazione della Fonte Primaria e Selezione di Mantenimento

L'Istituto Sperimentale per l'Enologia (I.S.E.), sezione di Velletri, Costitutore di Riferimento, delega all'Istituto Sperimentale per la Patologia Vegetale, sezione di Virologia (Roma), Co-Costitutore, la conservazione della Fonte Primaria (Screen House, Roma, via Casal dei Pazzi).

2.4. Costituzione dei campi di omologazione e confronto

La selezione di biotipi della c.v. *Cesanese d'Affile* è entrata nella fase conclusiva nel 2002 con la realizzazione, in territorio di Piglio (FR), di campi omologazione e confronto nei quali sono state poste a dimora piantine in vasetti, al secondo anno di sviluppo, dei sette cloni denominati:

A5, A8, A9, A10, A19, A20, A21

Elenco delle aziende e vigneti presso cui sono state individuate le piante madri dei cloni di cui sopra:

A5, A8, A9, A10: vigneto eredi di Loreti Lucio, località Colleforno, Piglio (FR)

Identificazione catastale: Foglio 36 – particella 333.

A19: vigneto Passa Nazarena (Tagliente Domenico), località Muzzatta, Piglio (FR)

Identificazione catastale: Foglio 36 – particella 480.

A20, A21: vigneto Rossi Sante, località Fattora, Piglio (FR)

Identificazione catastale: Foglio 17 – particella 98A.

Campo di omologazione e confronto *

Azienda:	Proietti Pierluca
Ubicazione dell'impianto:	Piglio (FR), località Colle Passo
Identificazione catastale:	Foglio 28, particelle p466, p468
Numero di ceppi:	27 (per ciascun preclone)
Disposizione nel vigneto:	Tre gruppi randomizzati da nove viti ciascuno
Confronto di riferimento:	Cinque gruppi di nove viti di materiale genetico standard della c.v. <i>Cesanese di Affile</i>
Forma di allevamento:	Cordone Speronato
Anno di moltiplicazione:	2000
Anno di impianto:	2002
Sesto d'impianto:	2.60 x 1.00
Portainnesto:	Franchi di piede

* Denuncia al Mi.P.A. "Piani d'impianto selezione clonale": I.S.E. sez. di Velletri, prot. 467 del 18/08/2003

2.5. Metodologia delle Analisi sensoriali

Le analisi qualitative descrittive - **vendemmie 2004-2005** - effettuate mediante schede analitiche articolate su più livelli di percezione sensoriale: visiva, olfattiva e gustativa, hanno riguardato l'individuazione dei descrittori che hanno ottenuto le più alte frequenze di riconoscimento da parte di due distinte commissioni degustative di 10 componenti qualificati ed addestrati all'assaggio di vini Cesanese.

I descrittori sono risultati coincidenti con quelli che caratterizzano vini del commercio, sicuramente derivanti da uve Cesanese di Affile e sono di seguito riportati:

visivi	olfattivi	gustativi
rosso rubino	fiorale	acidità
riflessi violacei	speziato	amaro
	fruttato	struttura
	bacche	
	more	
	drupe	
	ciliegia	

Analisi quantitative

Due distinti gruppi di 10 degustatori hanno espresso in termini % le valutazioni quantitative sui descrittori individuati mediante scheda a ruota con raggio di 5 cm. (assimilabile ad una scala non strutturata secondo Weiss). I dati normalizzati sono stati elaborati con test Anova e test di Tukey per i confronti.

Tutti i test sensoriali si riferiscono a vini non invecchiati e pertanto non necessariamente pronti al consumo:

3. clone di *Cesane d'Affile A5*

3.1. SELEZIONE GENETICA

Descrizione fenologica

	GERMOGLIAMENTO			
	CESANESE D'AFFILE A5		CESANESE D'AFFILE*	
	Inizio	50%	Inizio	50%
2004	13 aprile	19 aprile	16 aprile	26 aprile
2005	15 aprile	24 aprile	20 aprile	30 aprile

	FIORITURA			
	CESANESE D'AFFILE A5		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	9 giugno	15 giugno	6 giugno	14 giugno
2005	4 giugno	12 giugno	5 giugno	14 giugno

	INVAIATURA			
	CESANESE D'AFFILE A5		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	11 agosto	21 agosto	14 agosto	25 agosto
2005	8 agosto	17 agosto	10 agosto	20 agosto

* riferimento viticolo standard

Descrizione ampelografica

Vigoria : medio-bassa

Portamento : semi-eretto

Fertilità media : 1,85

Germoglio : leggermente aracnoideo, verde, ricurvo.

Apice : piccolo, a ventaglio, cotonoso, verde-biancastro con orlo carminato.

- **Giovani foglie (1-3)** : a gronda, cotonose, verde-biancastro con orlo carminato.
- **Da 4 a 5** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Da 6 a 7** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Tralcio** : sezione quasi rotondeggiante, superficie liscia, glabro, verde.

Foglia adulta :

- **Forma** : Piccola, pentagonale, pentalobata a volte trilobata
- **Colore** : verde scuro con nervature di tonalità più chiara nella pagina superiore . Pagina inferiore aracnoidea.
- **Leombo** : ondulato ed involuto.
- **Denti** : Piccoli con lati convessi, a volte rettilinei.
- **Seno peziolare** : a lira aperto, a volte con lobi leggermente sovrapposti. Presenza di un dente sul bordo del seno peziolare.
- **Seni laterali** : ad U, a lobi leggermente sovrapposti.
- **Picciolo** : uguale alla nervatura mediana.

Grappolo :

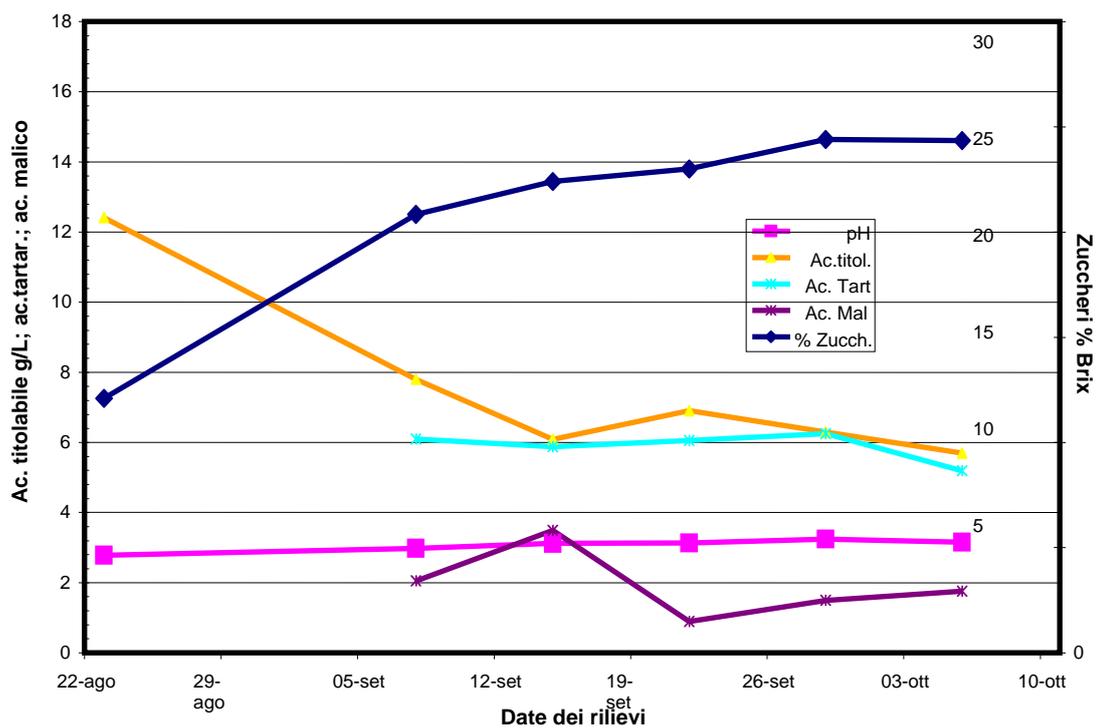
- **Inizio invaiatura** : entro 8 agosto.
- **Taglia** : piccola.
- **Lunghezza media** : 12 cm.
- **Compattezza** : compatto.
- **Peso medio** : 110 g.
- **Forma** : cilindrico-piramidale con un'ala.
- **Acino** : diametro medio trasversale 11 mm
- **Acino** : peso medio: 1.23

CLONE A5



3.2. POTENZIALITA' ENOLOGICHE

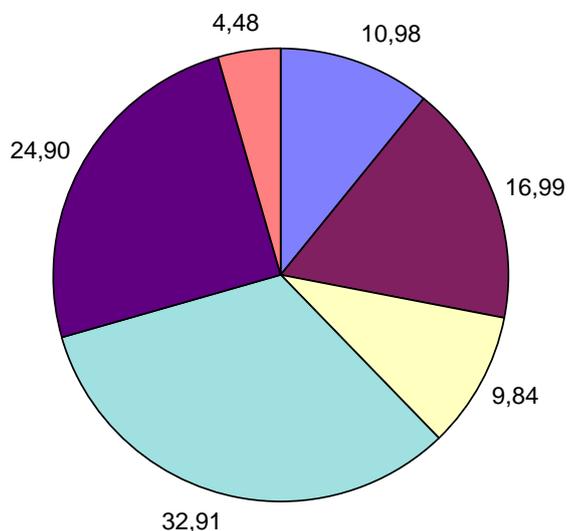
Curve di maturazione delle uve - clone A5



Composizione fenolica delle bucce (medie del quadriennio 2002-2005)

Valori misurati sulle piante madri (2002-2003) e sulle piante del campo omologazione (2004-2005)

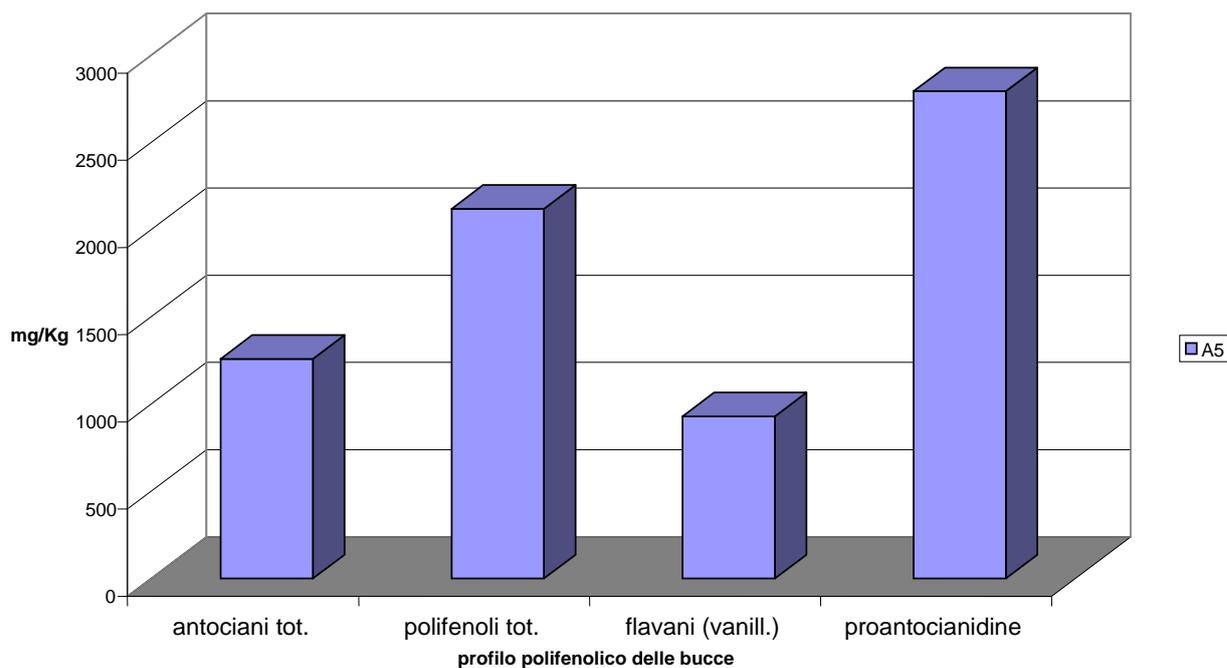
clone A5



delfin-3G ■ cian-3G □ petun-3G ■ peon-3G ■ malv-3G ■ antocianine acilate

Composizione antocianica %

clone A5



Parametri analitici dei mosti e dei vini – Confronto con vino ottenuto da materiale genetico standard della c.v. CESANESE D’AFFILE

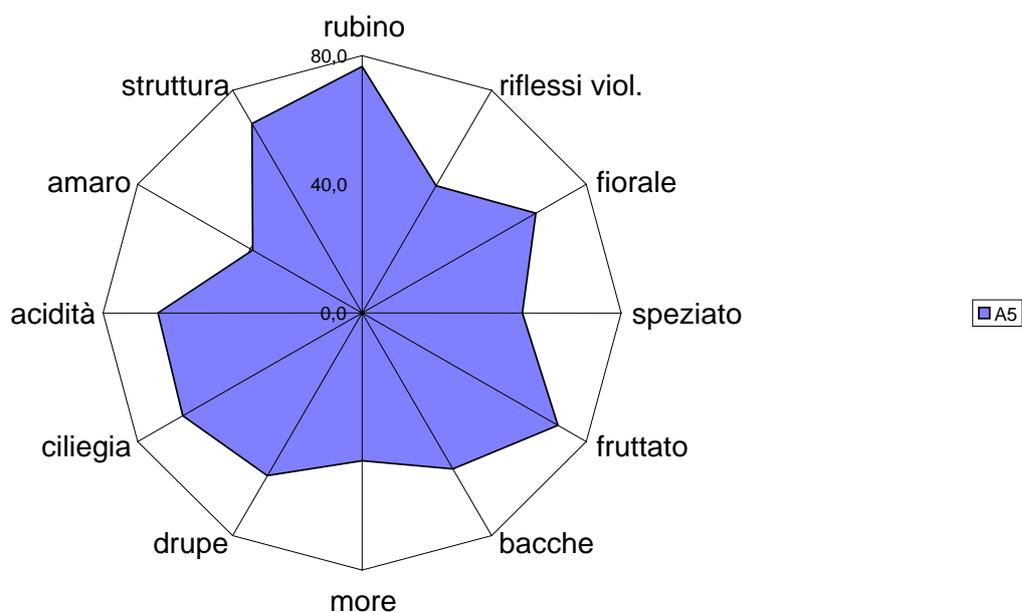
Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A5	STANDARD
MOSTI		
Zuccheri % Brix	25.78	22.84
Acidità titolabile g/L	6.51	6.05
Acido tartarico g/L	4.25	3.49
Acido malico g/L	2.63	2.82
pH	3.21	3.24
VINI		
Alcol complessivo %v/v	15.30	13.45
Estratto ridotto g/L	34.40	30.4
Densità a 20°C	0.9989	0.9943
pH	3.44	3.56
Acidità volatile g/L	0.27	0.35
Acidità titolabile g/L	8.03	6.90
Acido tartarico g/L	1.67	2.15
Acido malico g/L	2.27	1.90
Acido lattico g/L	0.10	0.09
Ceneri g/L	2.90	2.70
Alcalinità delle ceneri meq/L	32.50	27.95

Polifenoli dei vini e parametri cromatici

Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A5	STANDARD
Polifenoli totali mg/L	1870	1655
Flavonoidi totali mg/L	1389	1301
Flavani (vanill.) mg/L	767	880
Proantocianidine mg/L	1961	1975
Antociani totali mg/L	284	250
Antociani monomeri mg/L	149	147
AICT mg/L (Acididrossicinnamiltartarici)	208	215
Indici di stabilizzazione del colore (Glories)		
E 520nm (1cm)	6.08	3.95
E 420nm (1cm)	3.39	2.52
Intensità cromatica	9.47	6.47
Tonalità	0.634	0.638
Indice di Glories dA%	59.49	59.20
dAL%	28.30	45.39
dAT%	42.79	37.99
dTAT%	28.91	16.62

Analisi sensoriali dei vini (medie di due anni)

clone A5



Giudizio organolettico sintetico:

Vino di colore rosso rubino intenso, con leggeri riflessi violacei, profumi estremamente tipici della cultivar, sia floreali che fruttati, struttura ottima, con una punta d'amaro relativa al solo 2004. Adatto all'invecchiamento medio.

4. clone di *Cesanese d’Affile A8*

4.1. SELEZIONE GENETICA

Descrizione fenologica

	GERMOGLIAMENTO			
	CESANESE D’AFFILE A8		CESANESE D’AFFILE	
	Inizio	50%	Inizio	50%
2004	13 aprile	24 aprile	16 aprile	26 aprile
2005	15 aprile	25 aprile	20 aprile	30 aprile

	FIORITURA			
	CESANESE D’AFFILE A8		CESANESE D’AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	8 giugno	14 giugno	6 giugno	15 giugno
2005	4 giugno	13 giugno	5 giugno	14 giugno

	INVAIATURA			
	CESANESE D’AFFILE A8		CESANESE D’AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	11 agosto	21 agosto	14 agosto	25 agosto
2005	9 agosto	18 agosto	10 agosto	20 agosto

Descrizione ampelografica

Vigoria : media

Portamento : semi-eretto

Fertilità media : 1,85

Germoglio : leggermente aracnoideo, verde, ricurvo.

Apice : piccolo, a ventaglio, cotonoso, verde-biancastro con orlo carminato.

- **Giovani foglie (1-3)** : a gronda, cotonose, verde-biancastro con orlo carminato.
- **Da 4 a 5** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Da 6 a 7** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Tralcio** : sezione quasi rotondeggiante, superficie liscia, glabro, verde.

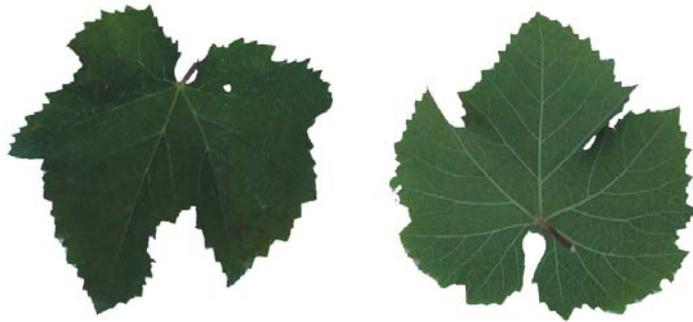
Foglia adulta :

- **Forma** : Piccola, pentagonale, pentalobata a volte trilobata
- **Colore** : verde scuro con nervature di tonalità più chiara nella pagina superiore . Pagina inferiore aracnoidea.
- **Lembo** : ondulato ed involuto.
- **Denti** : Piccoli con lati convessi, a volte rettilinei.
- **Seno peziolare** : a lira aperto, a volte con lobi leggermente sovrapposti. Presenza di un dente sul bordo del seno peziolare.
- **Seni laterali** : ad U, a lobi leggermente sovrapposti.
- **Picciolo** : uguale alla nervatura mediana.

Grappolo :

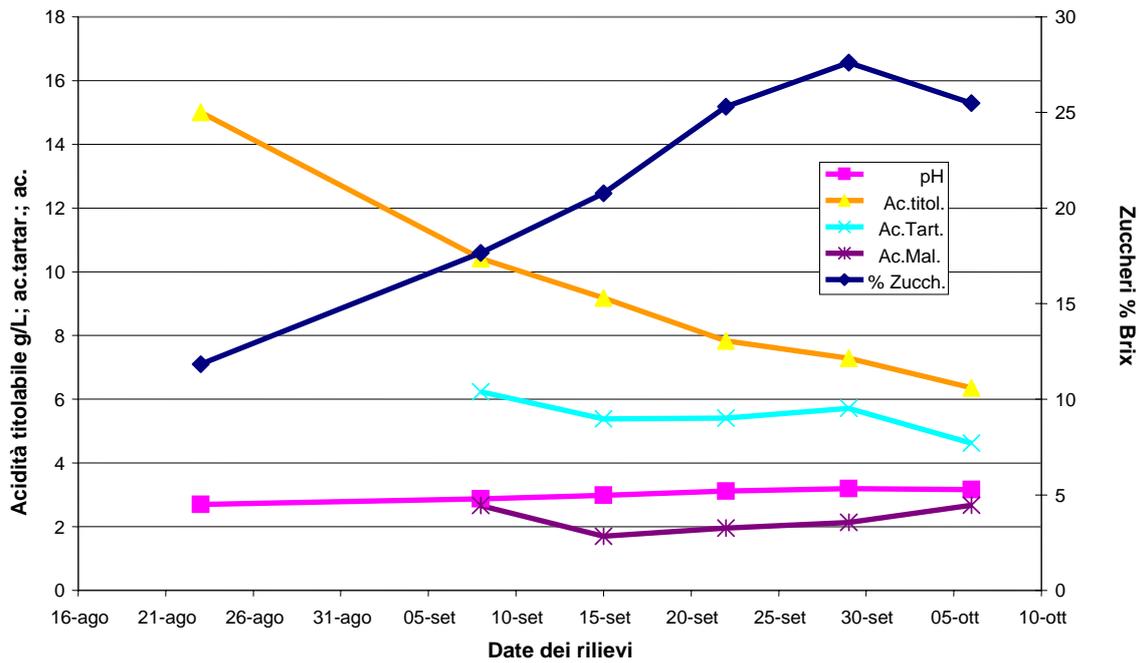
- **Inizio invaiatura** : entro 8 agosto.
- **Taglia** : piccola.
- **Lunghezza media** : 13 cm.
- **Compattezza** : mediamente compatto.
- **Peso medio** : 115 g.
- **Forma** : cilindrico-piramidale.
- **Acino** : diametro medio trasversale 13 mm
- **Acino** : peso medio: 1.41

CLONE A8



4.2. POTENZIALITA' ENOLOGICHE

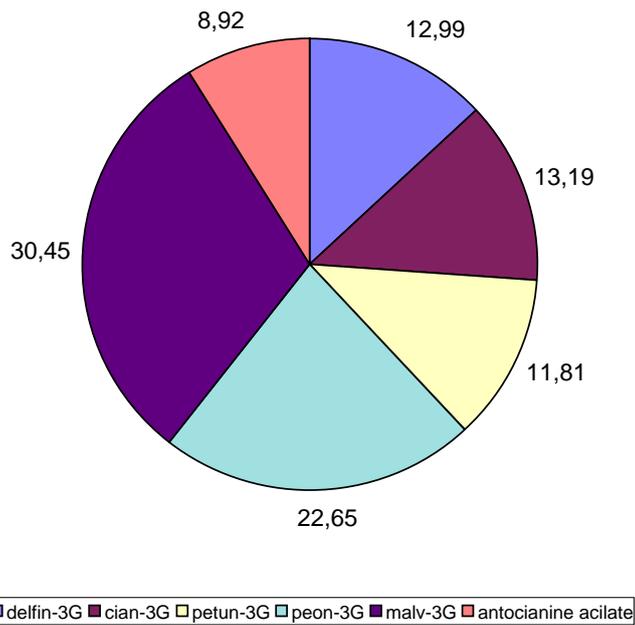
Curve di maturazione delle uve - clone A8



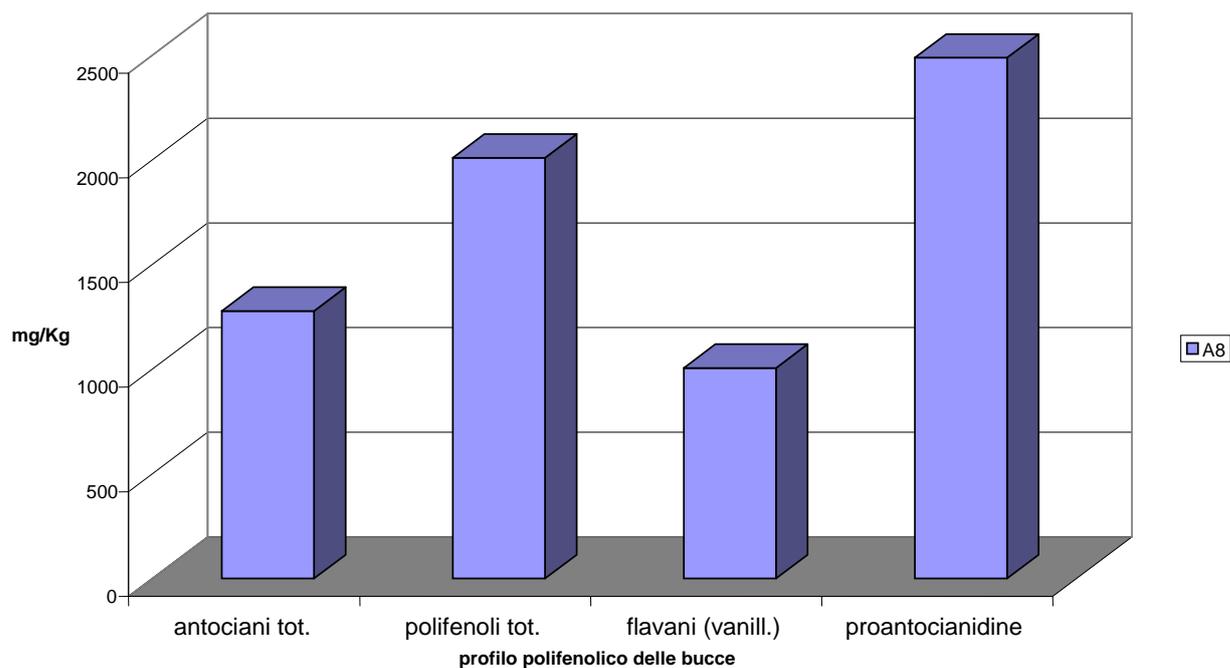
Composizione fenolica delle bucce (medie del quadriennio 2002-2005)

Valori misurati sulle piante madri (2002-2003) e sulle piante del campo omologazione (2004-2005)

Clone A8



Clone A8



Parametri analitici dei mosti e dei vini

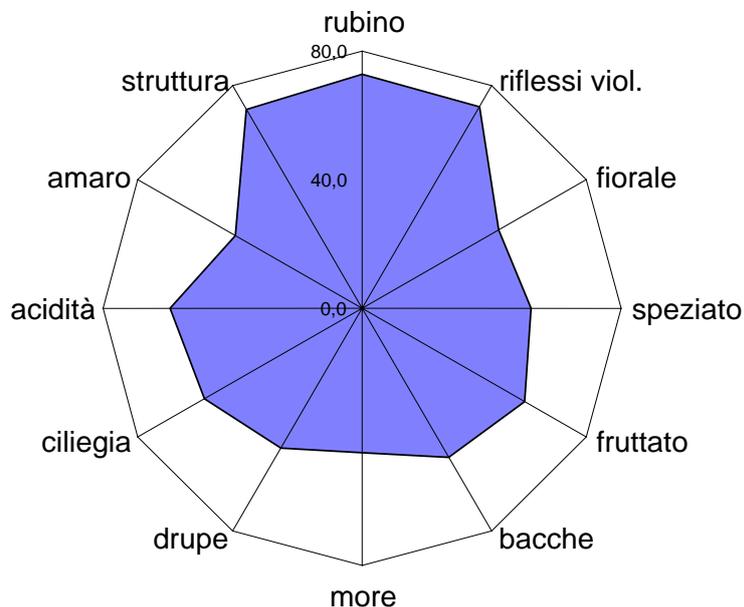
Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A8
MOSTI	
Zuccheri % Brix	25.85
Acidità titolabile g/L	7.13
Acido tartarico g/L	4.38
Acido malico g/L	2.79
pH	3.17
VINI	
Alcol complessivo %v/v	15.55
Estratto totale g/L	47.20
Estratto ridotto g/L	34.35
Densità a 20°C	0.9993
pH	3.36
Acidità volatile g/L	0.37
Acidità titolabile g/L	9.15
Acido tartarico g/L	1.74
Acido malico g/L	2.39
Acido lattico g/L	0.06
Ceneri g/L	2.52
Alcalinità delle ceneri meq/L	27.70

Polifenoli dei vini e parametri cromatici

Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A8
Polifenoli totali mg/L	2229
Flavonoidi totali mg/L	1697
Flavani (vanill.) mg/L	971
Proantocianidine mg/L	2591
Antociani totali mg/L	366
Antociani monomeri mg/L	195
AICT mg/L (Acididrossicinnamiltartarici)	271
E 520nm (1cm)	8.42
E 420nm (1cm)	4.64
Intensità cromatica	13.06
Tonalità	0.550
Indice di Glories dA%	63.83
dAL%	26.87
dAT%	52.07
dTAT%	21.07

Analisi sensoriali dei vini (medie di due anni)

Clone A8



Giudizio organolettico sintetico:

Vino di colore rosso rubino intenso, con buoni riflessi violacei, profumi tipici della cultivar, soprattutto fruttati, struttura ottima. Adatto all'invecchiamento medio.

5. clone di *Cesaneese d’Affile* A9

5.1. SELEZIONE GENETICA

Descrizione fenologica

	GERMOGLIAMENTO			
	CESANESE D’AFFILE A9		CESANESE D’AFFILE	
	Inizio	50%	Inizio	50%
2004	11 aprile	21 aprile	16 aprile	26 aprile
2005	13 aprile	23 aprile	20 aprile	30 aprile

	FIORITURA			
	CESANESE D’AFFILE A9		CESANESE D’AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	7 giugno	13 giugno	6 giugno	15 giugno
2005	2 giugno	11 giugno	5 giugno	14 giugno

	INVAIATURA			
	CESANESE D’AFFILE A9		CESANESE D’AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	11 agosto	20 agosto	14 agosto	25 agosto
2005	8 agosto	17 agosto	10 agosto	20 agosto

Descrizione ampelografica

Vigoria : media

Portamento : semi-eretto

Fertilità media : 1,85

Germoglio : leggermente aracnoideo, verde, ricurvo.

Apice : piccolo, a ventaglio, cotonoso, verde-biancastro con orlo carminato.

- **Giovani foglie (1-3)** : a gronda, cotonose, verde-biancastro con orlo carminato.
- **Da 4 a 5** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Da 6 a 7** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Tralcio** : sezione quasi rotondeggiante, superficie liscia, glabro, verde.

Foglia adulta :

- **Forma** : Piccola, pentagonale, pentalobata a volte trilobata
- **Colore** : verde scuro con nervature di tonalità più chiara nella pagina superiore . Pagina inferiore aracnoidea.
- **Lembo** : ondulato ed involuto.
- **Denti** : Piccoli con lati convessi, a volte rettilinei.
- **Seno peziolare** : apertissimo
- **Seni laterali** : profondi a V.
- **Picciolo** : uguale alla nervatura mediana.

Grappolo :

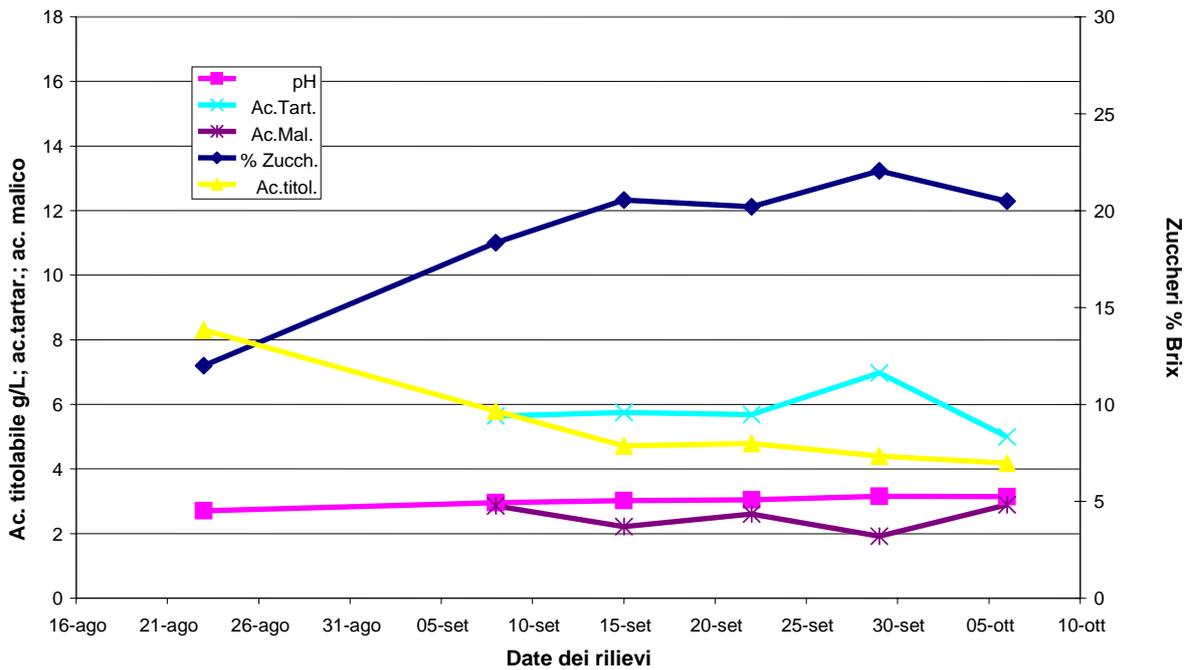
- **Inizio invaiatura** : entro 8 agosto.
- **Taglia** : piccola.
- **Lunghezza media** : 13 cm.
- **Compattezza** : compatto.
- **Peso medio** : 120 g.
- **Forma** : cilindrico-piramidale con una o due ali.
- **Acino** : diametro medio trasversale 14 mm
- **Acino** : peso medio: 1.56

CLONE A9



5.2. POTENZIALITA' ENOLOGICHE

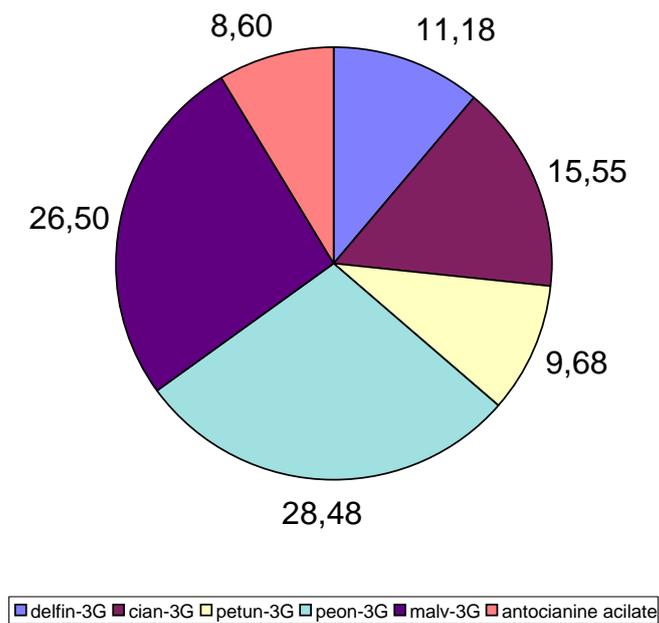
Curve di maturazione delle uve - clone A9



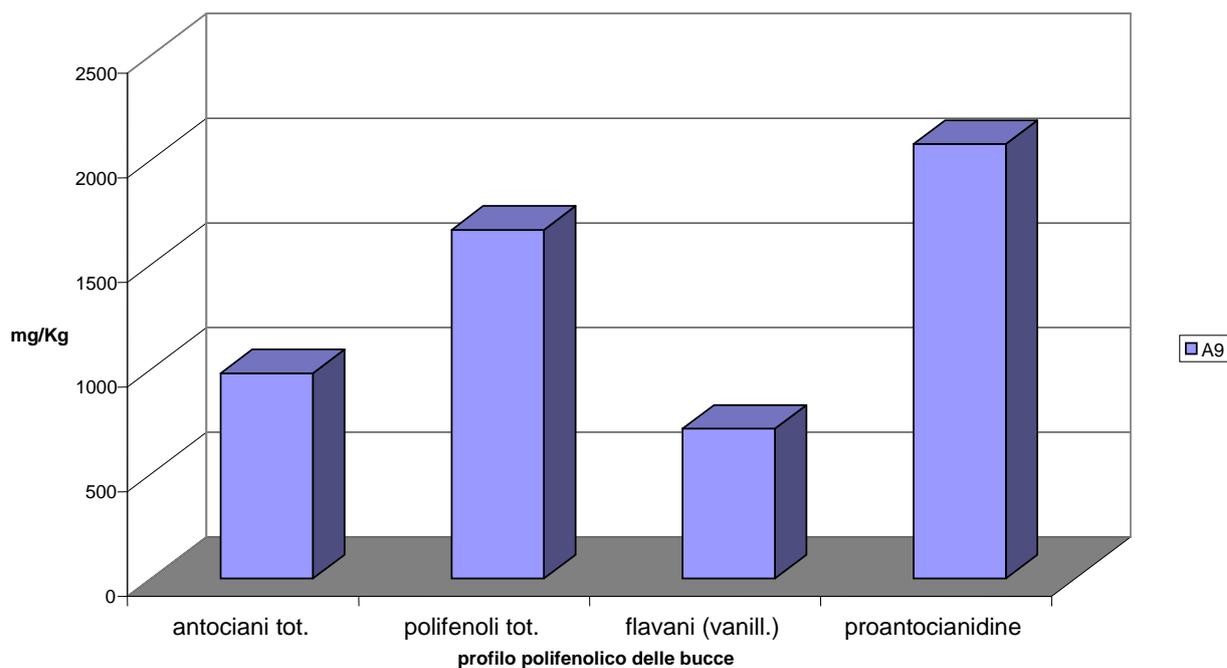
Composizione fenolica delle bucce (medie del quadriennio 2002-2005)

Valori misurati sulle piante madri (2002-2003) e sulle piante del campo omologazione (2004-2005)

Clone A9



Clone A9



Parametri analitici dei mosti e dei vini

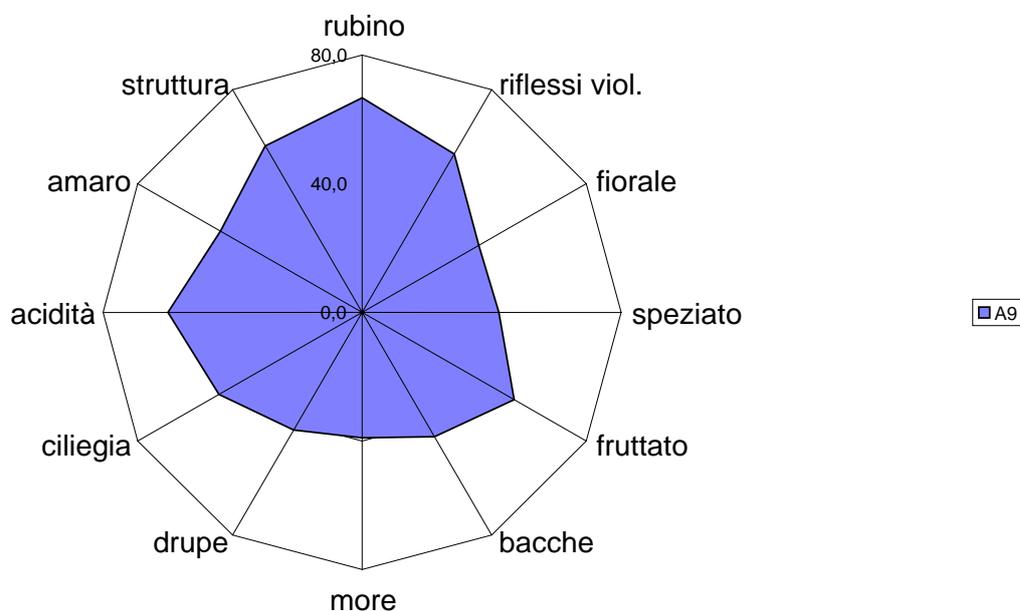
Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A9
MOSTI	
Zuccheri % Brix	23.50
Acidità titolabile g/L	7.08
Acido tartarico g/L	4.70
Acido malico g/L	2.95
pH	3.21
VINI	
Alcol complessivo %v/v	13.23
Estratto ridotto g/L	30.10
Densità a 20°C	0.9973
pH	3.37
Acidità volatile g/L	0.37
Acidità titolabile g/L	8.22
Acido tartarico g/L	2.12
Acido malico g/L	1.92
Acido lattico g/L	0.56
Ceneri g/L	2.64
Alcalinità delle ceneri meq/L	28.84

Polifenoli dei vini e parametri cromatici

Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A9
Polifenoli totali mg/L	1783
Flavonoidi totali mg/L	1427
Flavani (vanill.) mg/L	795
Proantocianidine mg/L	1840
Antociani totali mg/L	278
Antociani monomeri mg/L	163
AICT mg/L (Acididrossicinnamiltartarici)	229
E 520nm (1cm)	5.21
E 420nm (1cm)	2.96
Intensità cromatica	8.17
Tonalità	0.573
Indice di Glories dA%	63.34
dAL%	34.19
dAT%	42.99
dTAT%	22.83

Analisi sensoriali dei vini (medie di due anni)

Clone A9



Giudizio organolettico sintetico:

Vino di colore rosso rubino di media intensità, con discreti riflessi violacei, profumi tipici, soprattutto fruttati, struttura buona. Adatto all'invecchiamento breve.

6. clone di *Cesane d'Affile A10*

6.1. SELEZIONE GENETICA

Descrizione fenologica

	GERMOGLIAMENTO			
	CESANESE D'AFFILE A10		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	50%	Inizio	50%
2004	11 aprile	22 aprile	16 aprile	26 aprile
2005	14 aprile	24 aprile	20 aprile	30 aprile

	FIORITURA			
	CESANESE D'AFFILE A10		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	7 giugno	15 giugno	6 giugno	15 giugno
2005	3 giugno	12 giugno	5 giugno	14 giugno

	INVAIATURA			
	CESANESE D'AFFILE A10		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	12 agosto	21 agosto	14 agosto	25 agosto
2005	8 agosto	18 agosto	10 agosto	20 agosto

Descrizione ampelografica

Vigoria : medio-alta

Portamento : semi-eretto

Fertilità media : 1,85

Germoglio : leggermente aracnoideo, verde, ricurvo.

Apice : piccolo, a ventaglio, cotonoso, verde-biancastro con orlo carminato.

- **Giovani foglie (1-3)** : a gronda, cotonose, verde-biancastro con orlo carminato.
- **Da 4 a 5** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Da 6 a 7** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Tralcio** : sezione quasi rotondeggiante, superficie liscia, glabro, verde.

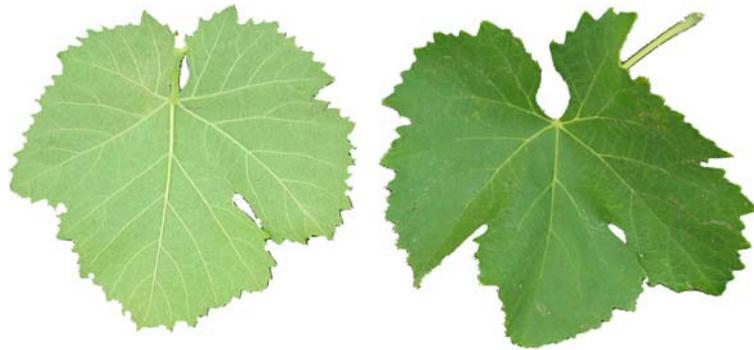
Foglia adulta :

- **Forma** : Piccola, pentagonale, pentalobata a volte trilobata
- **Colore** : verde scuro con nervature di tonalità più chiara nella pagina superiore . Pagina inferiore aracnoidea.
- **Lembo** : ondulato ed involuto.
- **Denti** : Piccoli con lati convessi, a volte rettilinei.
- **Seno peziolare** : a lira aperto, a volte con lobi leggermente sovrapposti. Presenza di un dente sul bordo del seno peziolare.
- **Seni laterali** : ad U, a lobi leggermente sovrapposti.
- **Picciolo** : uguale alla nervatura mediana.

Grappolo :

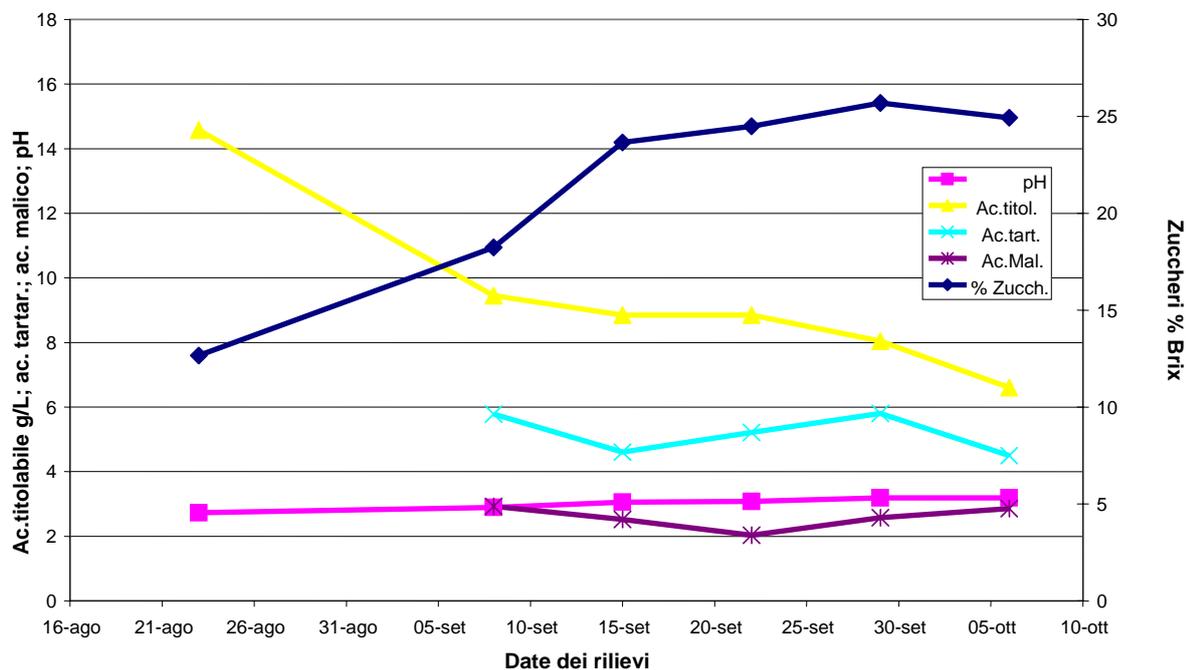
- **Inizio invaiatura** : entro 8 agosto.
- **Taglia** : piccola.
- **Lunghezza media** : 13 cm.
- **Compattezza** : compatto.
- **Peso medio** : 116 g.
- **Forma** : cilindrico-piramidale con una o due ali.
- **Acino** : diametro medio trasversale 13.5 mm
- **Acino** : peso medio: 1.51

CLONE A10



6.2. POTENZIALITA' ENOLOGICHE

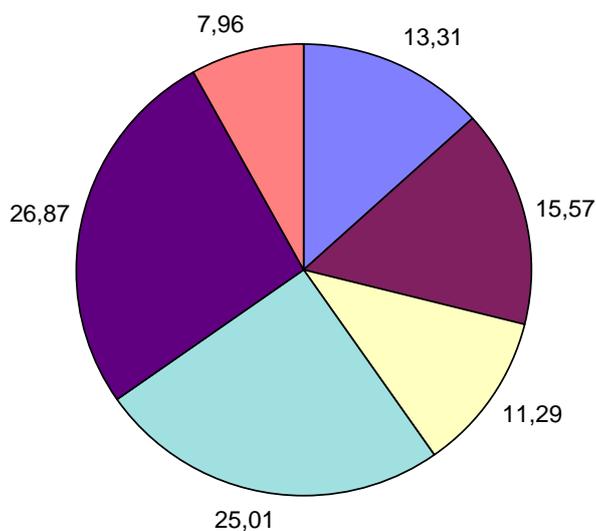
Curve di maturazione delle uve - clone A10



Composizione fenolica delle bucce (medie del quadriennio 2002-2005)

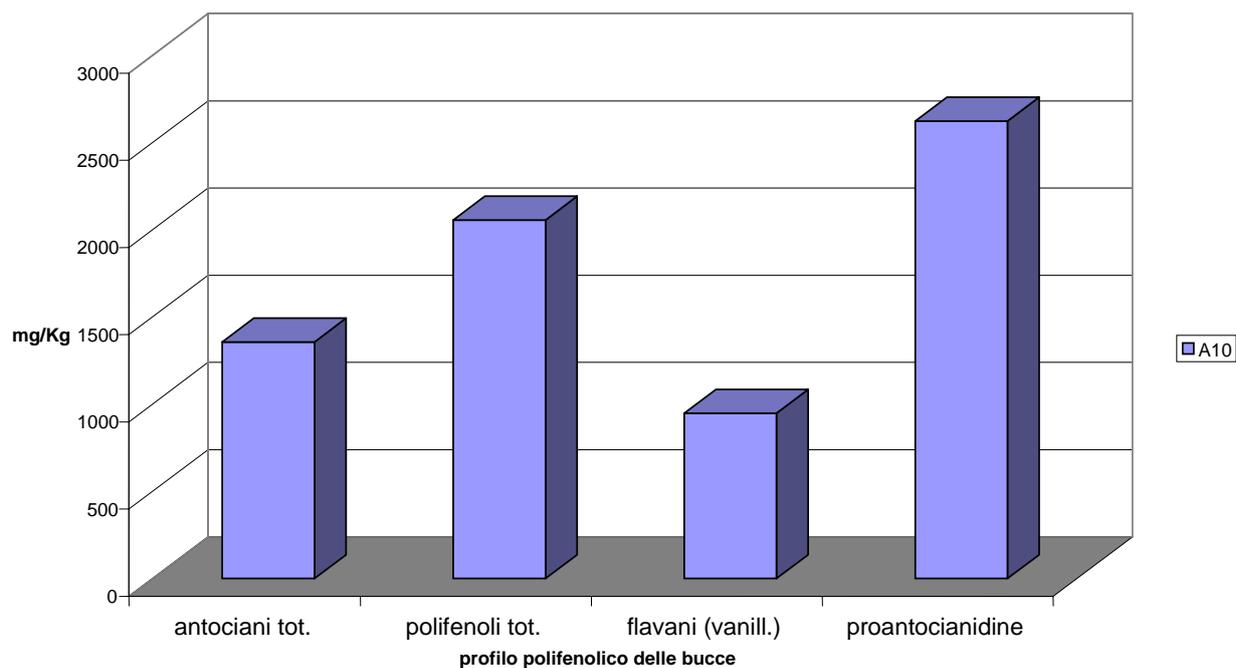
Valori misurati sulle piante madri (2002-2003) e sulle piante del campo omologazione (2004-2005)

Clone A10



■ delfin-3G ■ cian-3G ■ petun-3G ■ peon-3G ■ malv-3G ■ antocianine acilate

Clone A10



Parametri analitici dei mosti e dei vini

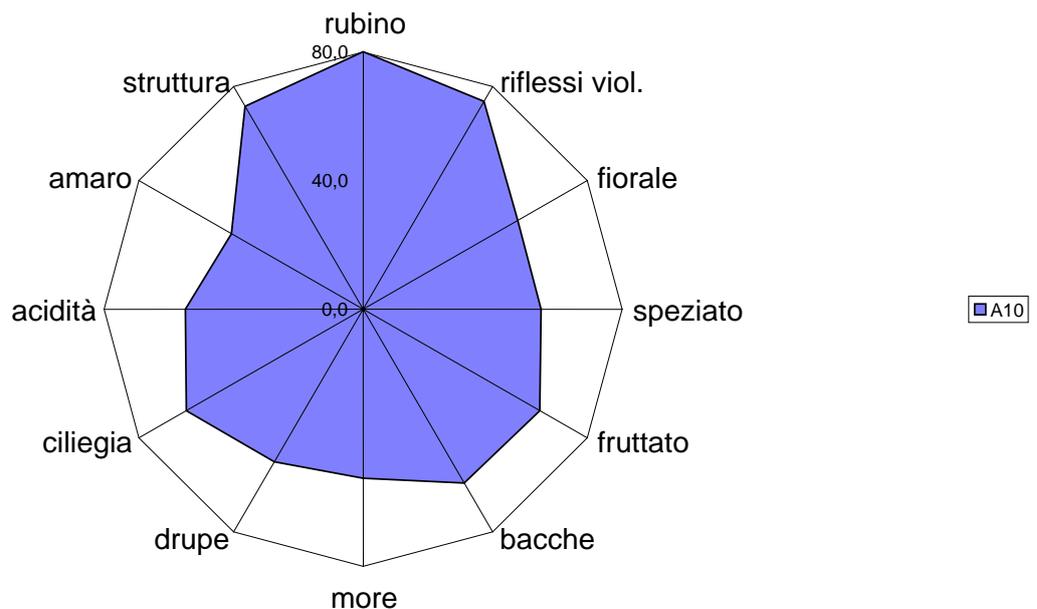
Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A10
MOSTI	
Zuccheri % Brix	25.66
Acidità titolabile g/L	6.92
Acido tartarico g/L	3.85
Acido malico g/L	2.88
pH	3.23
VINI	
Alcol complessivo %v/v	14.78
Estratto ridotto g/L	32.05
Densità a 20°C	0.9970
pH	3.44
Acidità volatile g/L	0.33
Acidità titolabile g/L	8.48
Acido tartarico g/L	1.16
Acido malico g/L	2.58
Acido lattico g/L	0.09
Ceneri g/L	2.91
Alcalinità delle ceneri meq/L	28.77

Polifenoli dei vini e parametri cromatici

Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A10
Polifenoli totali mg/L	2482
Flavonoidi totali mg/L	1967
Flavani (vanill.) mg/L	1091
Proantocianidine mg/L	2745
Antociani totali mg/L	423
Antociani monomeri mg/L	232
AICT mg/L (Acididrossicinnamiltartarici)	315
E 520nm (1cm)	9.35
E 420nm (1cm)	5.03
Intensità cromatica	14.38
Tonalità	0.541
Indice di Glories dA%	64.47
dAL%	27.21
dAT%	51.22
dTAT%	21.58

Analisi sensoriali dei vini (medie di due anni)

Clone A10



Giudizio organolettico sintetico:

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con ottimi riflessi violacei, profumi tipici della cultivar, soprattutto fruttati, in particolare ciliegia, struttura ottima. Adatto all'invecchiamento medio-lungo.

7. clone di *Cesane d'Affile A19*

7.1. SELEZIONE GENETICA

Descrizione fenologica

	GERMOGLIAMENTO			
	CESANESE D'AFFILE A19		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	50%	Inizio	50%
2004	12 aprile	21 aprile	16 aprile	26 aprile
2005	14 aprile	25 aprile	20 aprile	30 aprile

	FIORITURA			
	CESANESE D'AFFILE A19		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	6 giugno	14 giugno	6 giugno	15 giugno
2005	3 giugno	13 giugno	5 giugno	14 giugno

	INVAIATURA			
	CESANESE D'AFFILE A19		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	13 agosto	24 agosto	14 agosto	25 agosto
2005	10 agosto	20 agosto	10 agosto	20 agosto

Descrizione ampelografica

Vigoria : media

Portamento : semi-eretto

Fertilità media : 1,85

Germoglio : leggermente aracnoideo, verde, ricurvo.

Apice : piccolo, a ventaglio, cotonoso, verde-biancastro con orlo carminato.

- **Giovani foglie (1-3)** : a gronda, cotonose, verde-biancastro con orlo carminato.
- **Da 4 a 5** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Da 6 a 7** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Tralcio** : sezione quasi rotondeggiante, superficie liscia, glabro, verde.

Foglia adulta :

- **Forma** : Piccola, pentagonale, pentalobata a volte trilobata
- **Colore** : verde scuro con nervature di tonalità più chiara nella pagina superiore . Pagina inferiore aracnoidea.
- **Lembo** : ondulato ed involuto.
- **Denti** : Piccoli con lati convessi, a volte rettilinei.
- **Seno peziolare** : a lira aperto, a volte con lobi leggermente sovrapposti. Presenza di un dente sul bordo del seno peziolare.
- **Seni laterali** : ad U, a lobi leggermente sovrapposti.
- **Picciolo** : uguale alla nervatura mediana.

Grappolo :

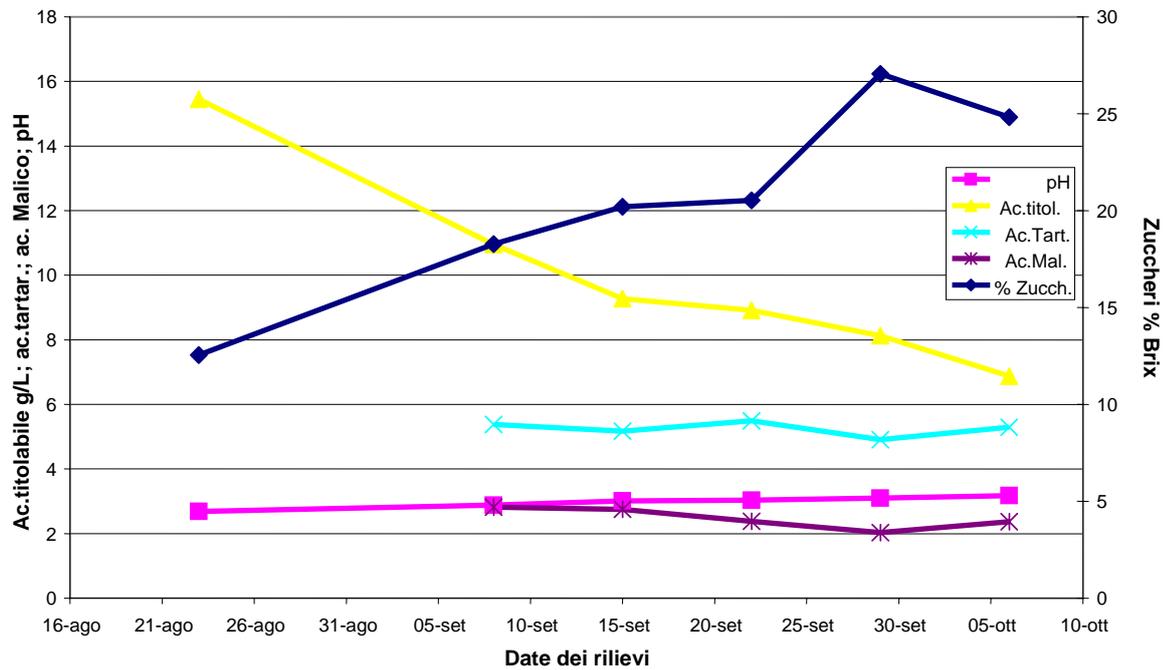
- **Inizio invaiatura** : entro 8 agosto.
- **Taglia** : piccola.
- **Lunghezza media** : 13 cm.
- **Compattezza** : compatto.
- **Peso medio** : 115 g.
- **Forma** : cilindrico-piramidale con una o due ali.
- **Acino** : diametro medio trasversale 13 mm
- **Acino** : peso medio: 1.43

CLONE A19



7.2. POTENZIALITA' ENOLOGICHE

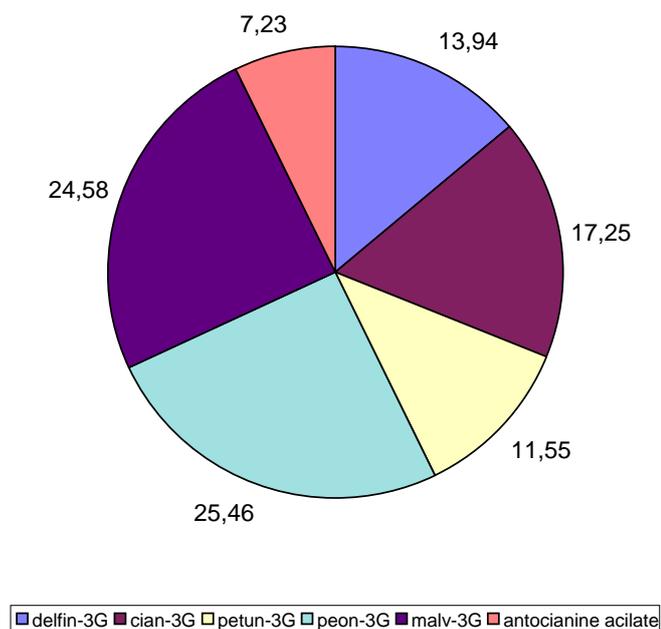
Curve di maturazione delle uve - clone A19



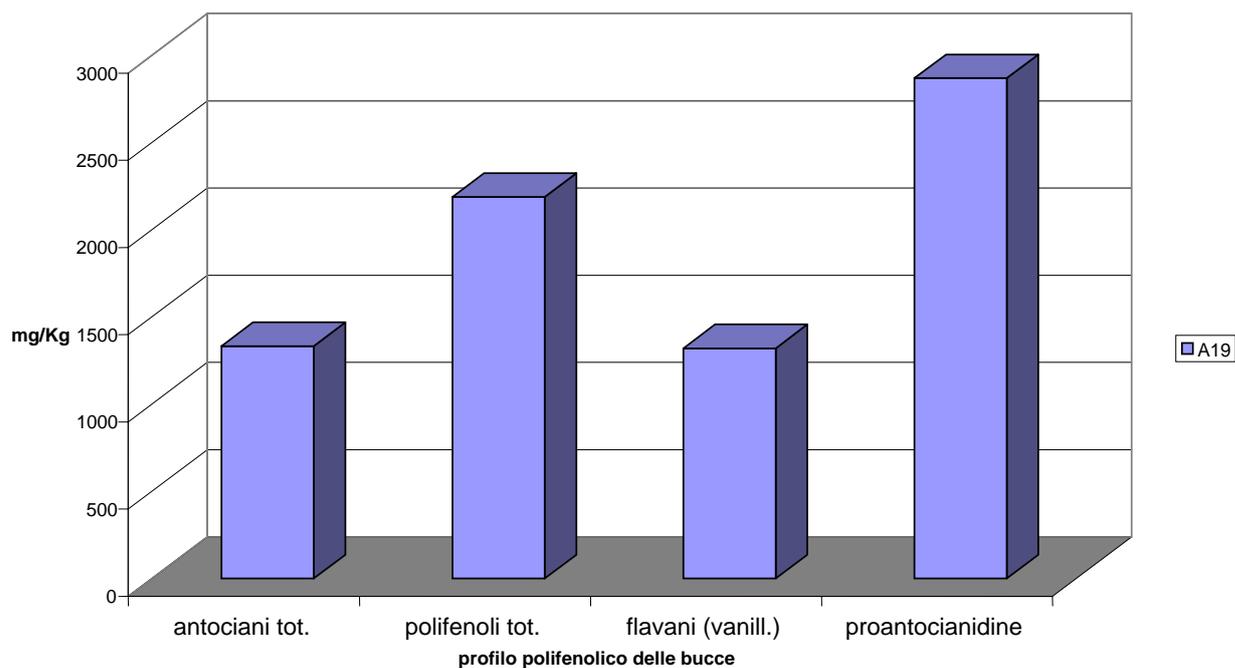
Composizione fenolica delle bucce (medie del quadriennio 2002-2005)

Valori misurati sulle piante madri (2002-2003) e sulle piante del campo omologazione (2004-2005)

Clone A19



Clone A19



Parametri analitici dei mosti e dei vini

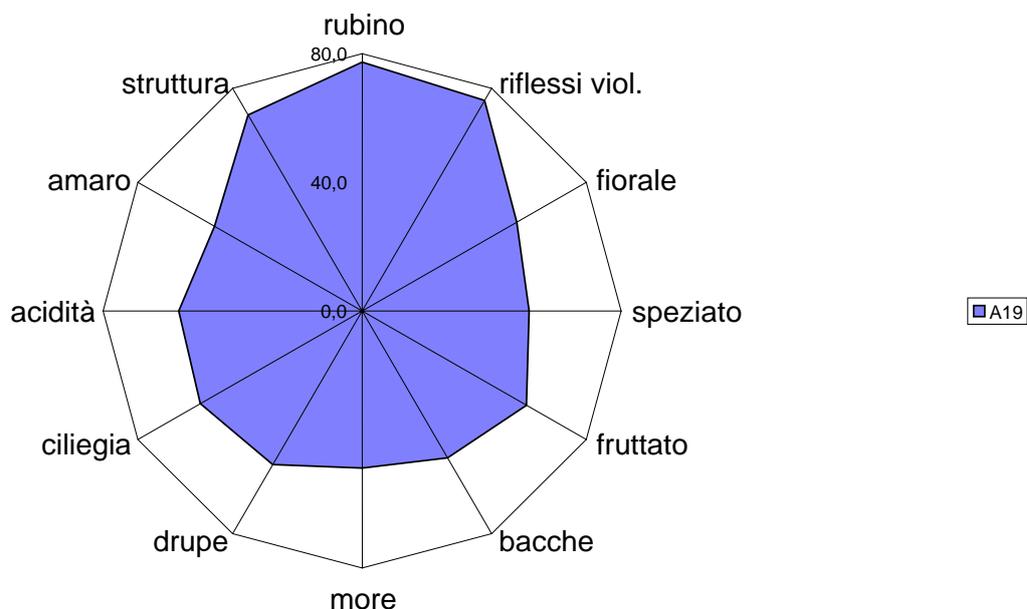
Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A19
MOSTI	
Zuccheri % Brix	24.36
Acidità titolabile g/L	7.20
Acido tartarico g/L	4.81
Acido malico g/L	2.74
pH	3.18
VINI	
Alcol complessivo %v/v	13.93
Estratto ridotto g/L	31.55
Densità a 20°C	0.9956
pH	3.31
Acidità volatile g/L	0.28
Acidità titolabile g/L	8.93
Acido tartarico g/L	1.73
Acido malico g/L	2.52
Acido lattico g/L	0.07
Ceneri g/L	2.59
Alcalinità delle ceneri meq/L	27.02

Polifenoli dei vini e parametri cromatici

Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A19
Polifenoli totali mg/L	2209
Flavonoidi totali mg/L	1851
Flavani (vanill.) mg/L	1101
Proantocianidine mg/L	2697
Antociani totali mg/L	368
Antociani monomeri mg/L	197
AICT mg/L (Acididrossicinnamiltartarici)	280
E 520nm (1cm)	8.29
E 420nm (1cm)	4.40
Intensità cromatica	12.69
Tonalità	0.531
Indice di Glories dA%	65.39
dAL%	31.44
dAT%	45.88
dTAT%	22.68

Analisi sensoriali dei vini (medie di due anni)

Clone A19



Giudizio organolettico sintetico:

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con ottimi riflessi violacei, profumi tipici della cultivar, soprattutto fruttati, struttura ottima. Adatto all'invecchiamento medio-lungo.

8. clone di *Cesane d'Affile A20*

8.1. SELEZIONE GENETICA

Descrizione fenologica

	GERMOGLIAMENTO			
	CESANESE D'AFFILE A20		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	50%	Inizio	50%
2004	12 aprile	21 aprile	16 aprile	26 aprile
2005	15 aprile	24 aprile	20 aprile	30 aprile

	FIORITURA			
	CESANESE D'AFFILE A20		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	7 giugno	15 giugno	6 giugno	14 giugno
2005	4 giugno	12 giugno	5 giugno	14 giugno

	INVAIATURA			
	CESANESE D'AFFILE A20		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	14 agosto	24 agosto	14 agosto	25 agosto
2005	9 agosto	18 agosto	10 agosto	20 agosto

Descrizione ampelografica

Vigoria : medio-bassa

Portamento : semi-eretto

Fertilità media : 1,85

Germoglio : leggermente aracnoideo, verde, ricurvo.

Apice : piccolo, a ventaglio, cotonoso, verde-biancastro con orlo carminato.

- **Giovani foglie (1-3)** : a gronda, cotonose, verde-biancastro con orlo carminato.
- **Da 4 a 5** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Da 6 a 7** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Tralcio** : sezione quasi rotondeggiante, superficie liscia, glabro, verde.

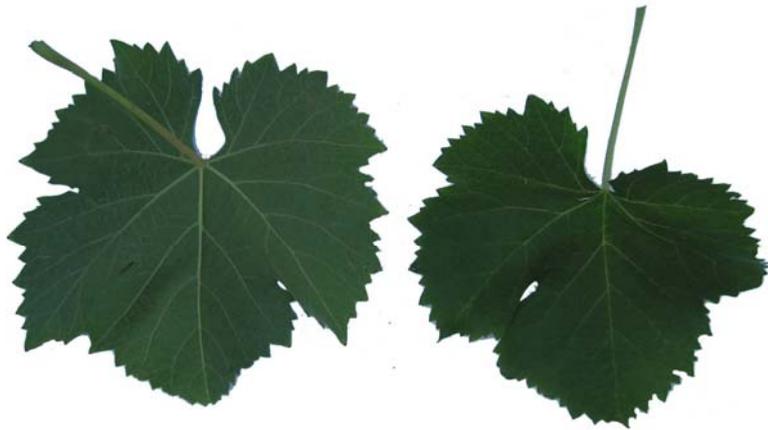
Foglia adulta :

- **Forma** : Piccola, pentagonale, pentalobata a volte trilobata
- **Colore** : verde scuro con nervature di tonalità più chiara nella pagina superiore . Pagina inferiore aracnoidea.
- **Lembo** : ondulato ed involuto.
- **Denti** : Piccoli con lati convessi, a volte rettilinei.
- **Seno peziolare** : a lira aperto, a volte con lobi leggermente sovrapposti. Presenza di un dente sul bordo del seno peziolare.
- **Seni laterali** : ad U, a lobi leggermente sovrapposti.
- **Picciolo** : uguale alla nervatura mediana.

Grappolo :

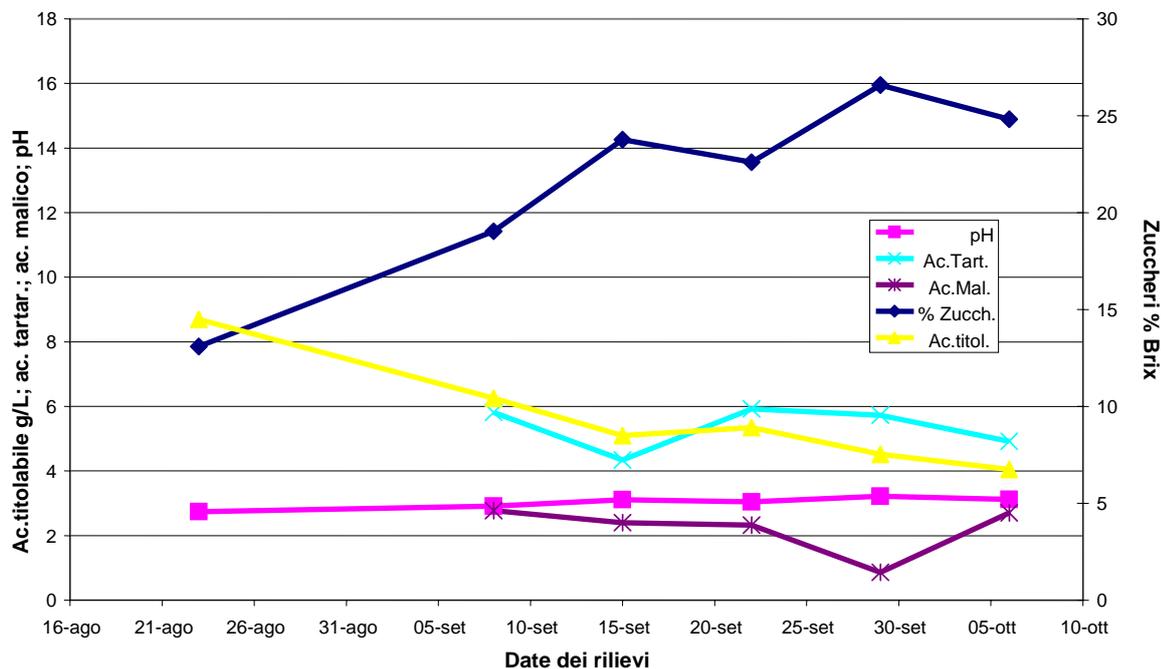
- **Inizio invaiatura** : entro 8 agosto.
- **Taglia** : piccola.
- **Lunghezza media** : 13 cm.
- **Compattezza** : compatto.
- **Peso medio** : 115 g.
- **Forma** : cilindrico-piramidale con un'ala.
- **Acino** : diametro medio trasversale 12 mm
- **Acino** : peso medio: 1.38

CLONE A20



8.2. POTENZIALITA' ENOLOGICHE

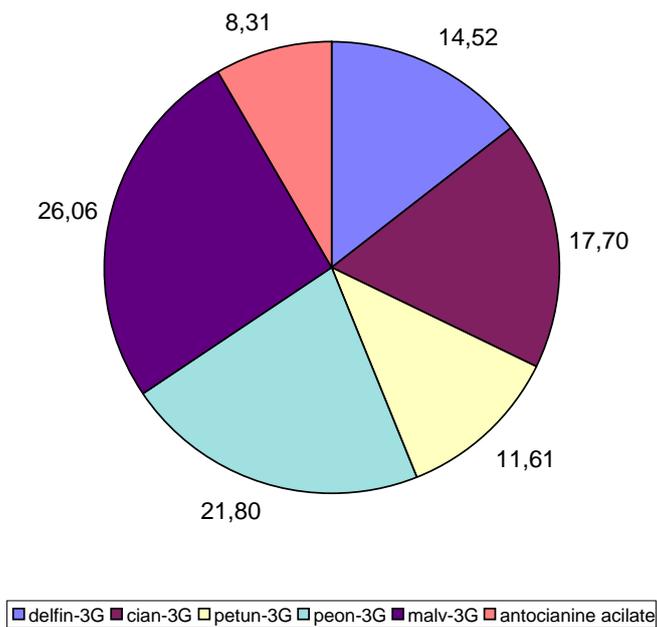
Curve di maturazione delle uve - clone A20



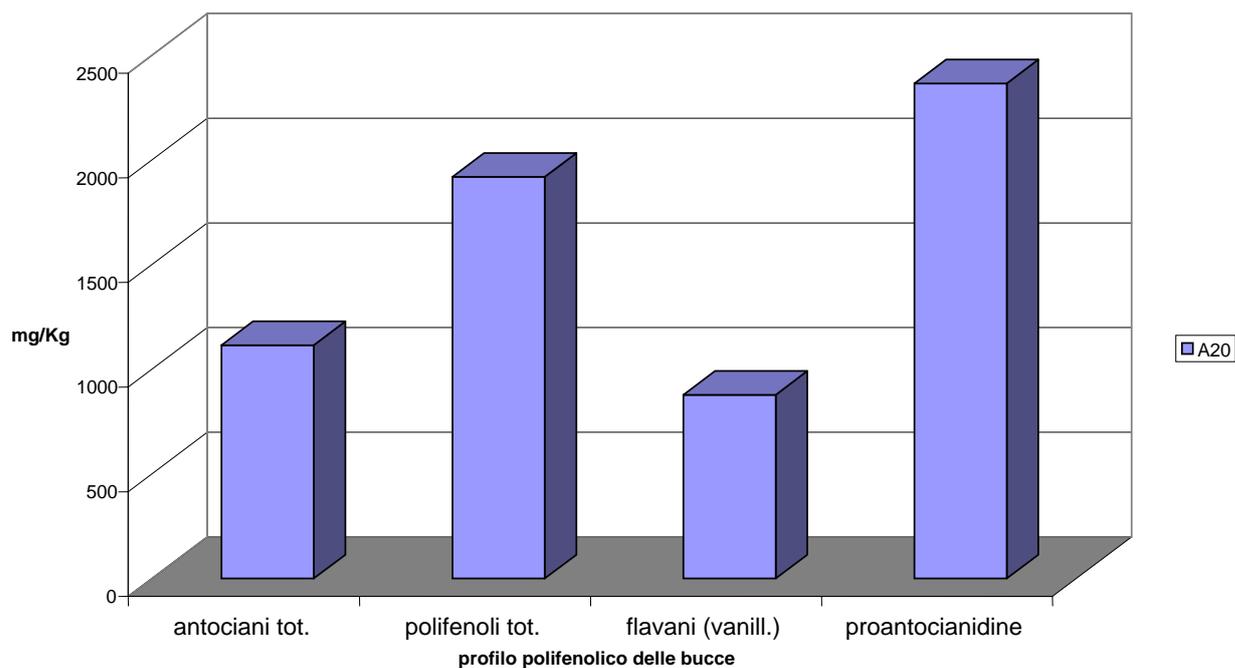
Composizione fenolica delle bucce (medie del quadriennio 2002-2005)

Valori misurati sulle piante madri (2002-2003) e sulle piante del campo omologazione (2004-2005)

Clone A20



Clone A20



Parametri analitici dei mosti e dei vini

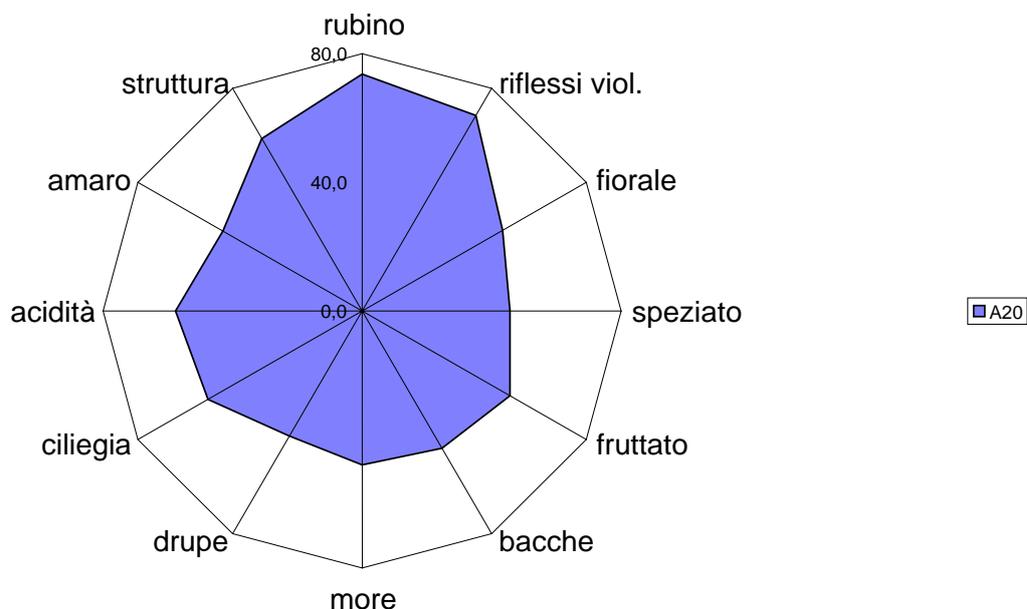
Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A20
MOSTI	
Zuccheri % Brix	24.76
Acidità titolabile g/L	7.35
Acido tartarico g/L	4.72
Acido malico g/L	2.96
pH	3.16
VINI	
Alcol %v/v	14.45
Estratto ridotto g/L	30.80
Densità a 20°C	0.9945
pH	3.33
Acidità volatile g/L	0.27
Acidità titolabile g/L	9.09
Acido tartarico g/L	1.62
Acido malico g/L	2.50
Acido lattico g/L	0.06
Ceneri g/L	2.58
Alcalinità delle ceneri meq/L	27.50

Polifenoli dei vini e parametri cromatici

Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A20
Polifenoli totali mg/L	1906
Flavonoidi totali mg/L	1527
Flavani (vanill.) mg/L	824
Proantocianidine mg/L	2260
Antociani totali mg/L	324
Antociani monomeri mg/L	176
AICT mg/L (Acididrossicinnamiltartarici)	246
E 520nm (1cm)	7.05
E 420nm (1cm)	3.72
Intensità cromatica	10.77
Tonalità	0.543
Indice di Glories dA%	64.95
dAL%	35.23
dAT%	44.75
dTAT%	20.02

Analisi sensoriali dei vini (medie di due anni)

Clone A20



Giudizio organolettico sintetico:

Vino di colore rosso rubino di intensità medio-alta, con buoni riflessi violacei, profumi tipici della cultivar, soprattutto fruttati, struttura media. Adatto all'invecchiamento medio-breve.

9. clone di *Cesane d'Affile A21*

9.1. SELEZIONE GENETICA

Descrizione fenologica

	GERMOGLIAMENTO			
	CESANESE D'AFFILE A21		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	50%	Inizio	50%
2004	14 aprile	22 aprile	16 aprile	26 aprile
2005	15 aprile	24 aprile	20 aprile	30 aprile

	FIORITURA			
	CESANESE D'AFFILE A21		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	8 giugno	16 giugno	6 giugno	14 giugno
2005	4 giugno	12 giugno	5 giugno	14 giugno

	INVAIATURA			
	CESANESE D'AFFILE A21		CESANESE D'AFFILE	
	Inizio	Fine	Inizio	Fine
2004	12 agosto	20 agosto	14 agosto	25 agosto
2005	9 agosto	17 agosto	10 agosto	20 agosto

Descrizione ampelografica

Vigoria : media

Portamento : semi-eretto

Fertilità media : 1,85

Germoglio : leggermente aracnoideo, verde, ricurvo.

Apice : piccolo, a ventaglio, cotonoso, verde-biancastro con orlo carminato.

- **Giovani foglie (1-3)** : a gronda, cotonose, verde-biancastro con orlo carminato.
- **Da 4 a 5** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Da 6 a 7** : distese, glabre sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore, di colore verde, orbicolari.
- **Tralcio** : sezione quasi rotondeggiante, superficie liscia, glabro, verde.

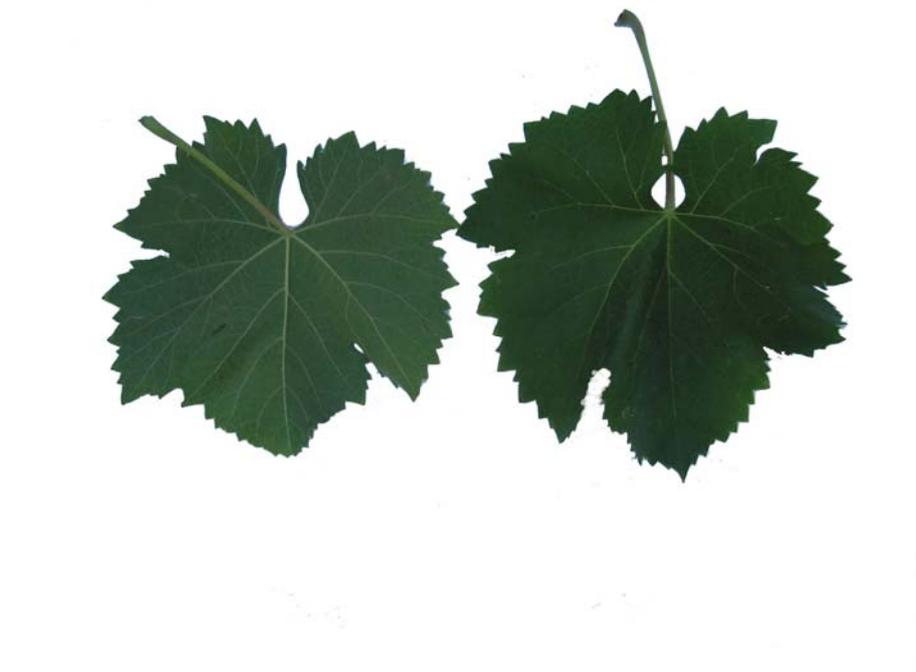
Foglia adulta :

- **Forma** : Piccola, pentagonale, pentalobata a volte trilobata
- **Colore** : verde scuro con nervature di tonalità più chiara nella pagina superiore . Pagina inferiore aracnoidea.
- **Lembo** : ondulato ed involuto.
- **Denti** : Piccoli con lati convessi, a volte rettilinei.
- **Seno peziolare** : a lira aperto, a volte con lobi leggermente sovrapposti. Presenza di un dente sul bordo del seno peziolare.
- **Seni laterali** : ad U, a lobi leggermente sovrapposti.
- **Picciolo** : uguale alla nervatura mediana.

Grappolo :

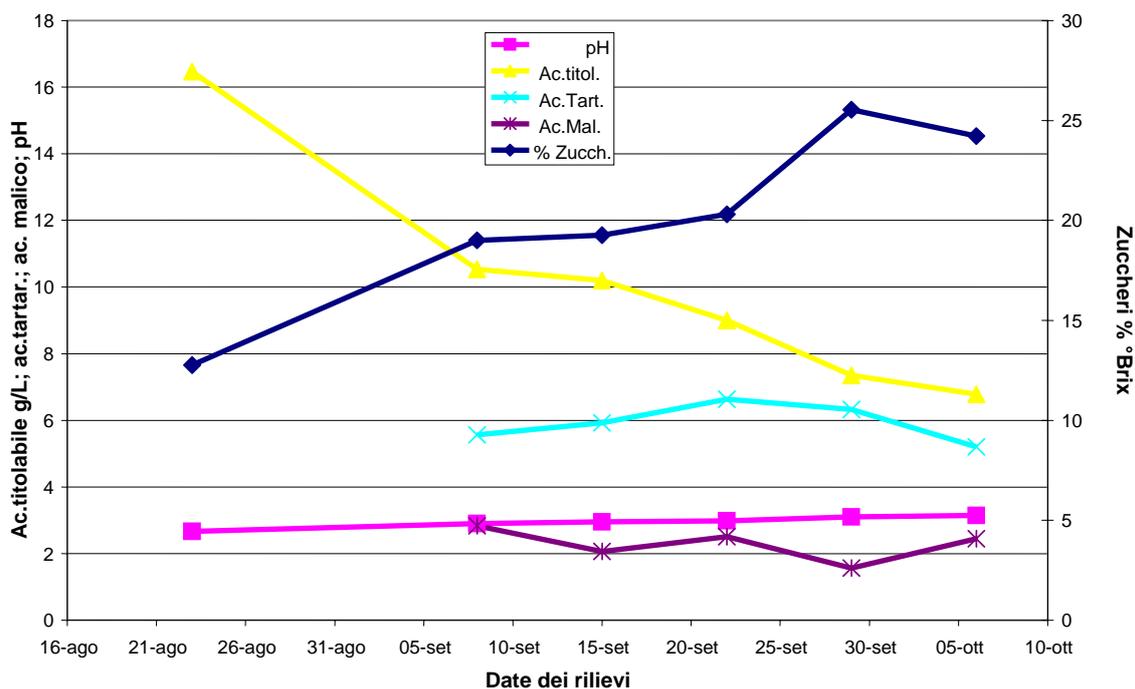
- **Inizio invaiatura** : entro 8 agosto.
- **Taglia** : molto piccola.
- **Lunghezza media** : 13 cm.
- **Compattezza** : compatto.
- **Peso medio** : 115 g.
- **Forma** : cilindrica.
- **Acino** : diametro medio trasversale 13.5 mm
- **Acino** : peso medio: 1.45

CLONE A21



9.2. POTENZIALITA' ENOLOGICHE

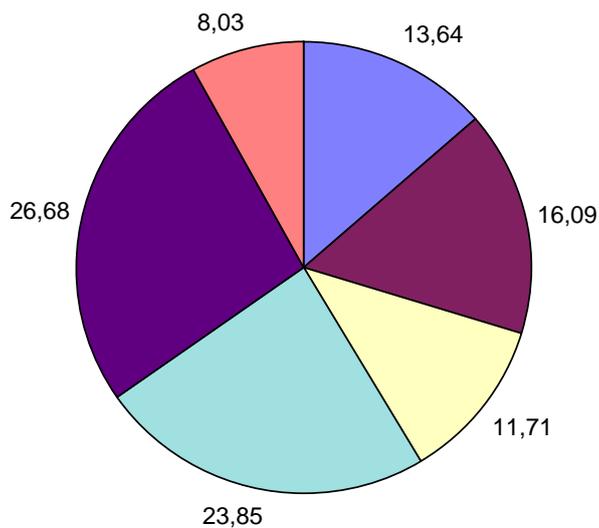
Curve di maturazione delle uve - clone A21



Composizione fenolica delle bucce (medie del quadriennio 2002-2005)

Valori misurati sulle piante madri (2002-2003) e sulle piante del campo omologazione (2004-2005)

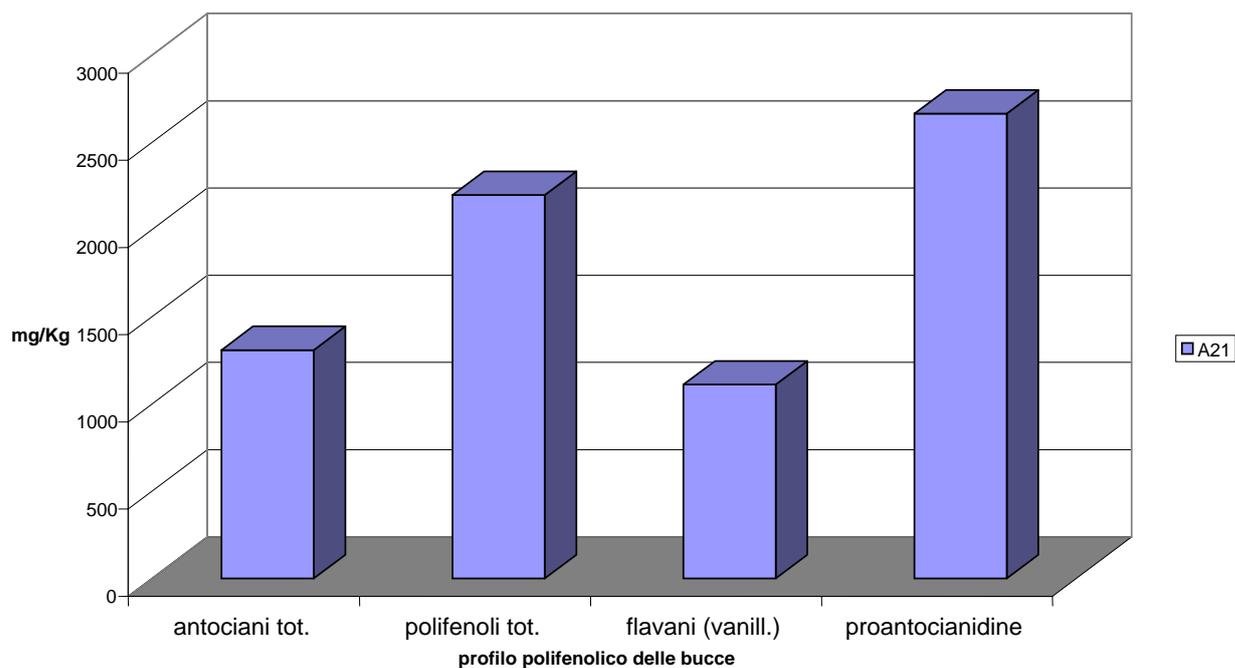
Clone A21



■ delfin-3G ■ cian-3G □ petun-3G □ peon-3G ■ malv-3G ■ antocianine acilate

Composizione antocianica %

Clone A21



Parametri analitici dei mosti e dei vini

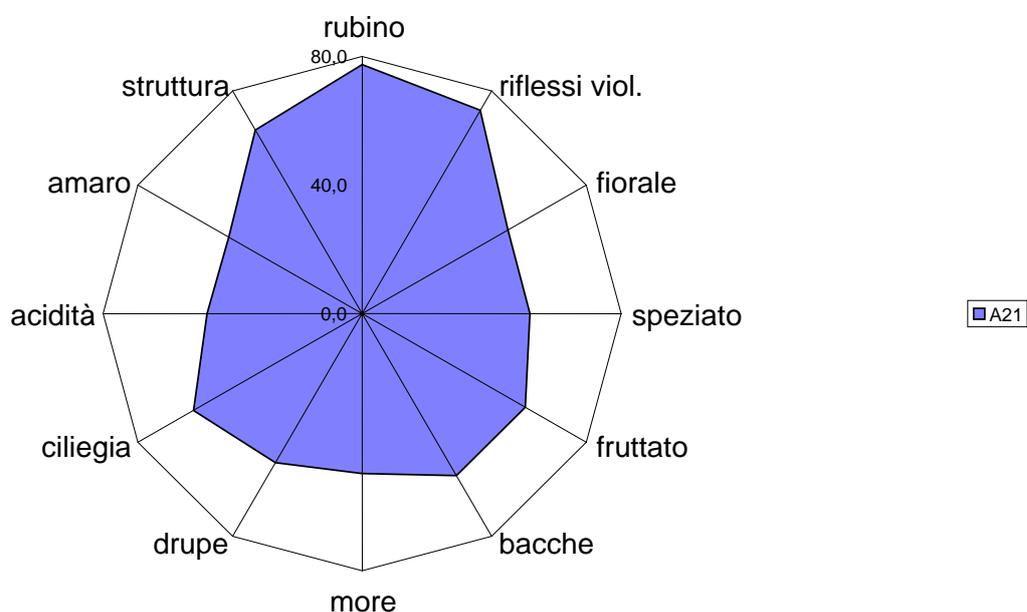
Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A21
MOSTI	
Zuccheri % Brix	25.16
Acidità titolabile g/L	7.34
Acido tartarico g/L	4.91
Acido malico g/L	2.72
pH	3.21
VINI	
Alcol complessivo %v/v	15.00
Estratto ridotto g/L	33.10
Densità a 20°C	0.9941
pH	3.36
Acidità volatile g/L	0.30
Acidità titolabile g/L	9.04
Acido tartarico g/L	1.78
Acido malico g/L	2.59
Acido lattico g/L	0.08
Ceneri g/L	3.13
Alcalinità delle ceneri meq/L	28.88

Polifenoli dei vini e parametri cromatici

Vendemmie 2004-2005 (medie)	CLONE A21
Polifenoli totali mg/L	2077
Flavonoidi totali mg/L	1749
Flavani (vanill.) mg/L	991
Proantocianidine mg/L	2511
Antociani totali mg/L	374
Antociani monomeri mg/L	208
AICT mg/L (Acididrossicinnamiltartarici)	275
E 520nm (1cm)	7.82
E 420nm (1cm)	3.34
Intensità cromatica	11.97
Tonalità	0.537
Indice di Glories dA%	65.13
dAL%	31.45
dAT%	48.33
dTAT%	20.23

Analisi sensoriali dei vini (medie di due anni)

Clone A21



Giudizio organolettico sintetico:

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con ottimi riflessi violacei, profumi tipici della cultivar, soprattutto fruttati, struttura ottima. La percezione acida e amara, non stemperata dalla fermentazione malo-lattica, penalizza in parte il giudizio. Adatto all'invecchiamento medio-lungo.

GIUDIZIO SENSORIALE DI INSIEME DEI CLONI

Come risulta dalle schede a ruota e dalle tabelle, il colore e la struttura dei vini di tutti i cloni sono sempre giudicati in modo molto positivo, con % di gradimento che arrivano fino all'80% e pertanto dimostrano un generale standard di elevata qualità sensoriale.

CONTATTI:

Dr. Gaetano CIOLFI
Direttore Unità di Ricerca per le Produzioni Enologiche dell'Italia Centrale CRA-ENC

Dr. Aldo Garofolo
Il responsabile della ricerca sui cloni

Via Cantina Sperimentale, 1 00049 Velletri (RM) Italia
Tel. +39-069639027; +39-069630222
Fax. +39-069634020

gaetano.ciolfi@entecra.it
aldo.garofolo@entecra.it

www.entecra.it