



Cesanese d’Affile e C. comune

Origine e cenni storici

I documenti in nostro possesso non ci permettono di determinare con esattezza l’origine di questo vitigno. Numerosi documenti storici a partire dai primi dell’800 ne documentano la presenza nel Lazio e in Campania, dall’Acerbi (1825) al Di Rovasenda (1877). Il Mengarani (1888) è il primo a distinguere il *Cesanese* in “comune” e “d’Affile”.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Cesanese comune: *Bonvino nero, Nero ferrigno, Sanginella.*

Cesanese d’Affile: *Cesanese del Piglio, Cesanese d’Olevano.*

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno autoctono diffuso nel Lazio e parzialmente in Umbria. Entra a far parte di alcune DOC e tra le più importanti abbiamo: *Cori, Cesanese del Piglio, Cesanese di Affile, Cerveteri, Cesanese di Olevano romano, Velletri, Tarquinia, Castelli Romani, Lago di Corbara, Orvietano rosso, Genazzano.*

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto lanuginoso, di colore verde giallastro con orli carminati.

Foglia adulta grande, pentagonale, trilobata o più raramente quinquelobata. Lembo ondulato con lobi revoluti.

Grappolo medio, cilindro-conico, talvolta alato, compatto o semi-compatto.

Acino di medie dimensioni, di forma ovale o sub-ovale. Buccia molto pruinosa, spessa e consistente, con epidermide di colore nero violaceo.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardiva

Fioritura: medio-tardiva

Invaiaatura: medio-tardiva

Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X	X	
Aspetti fisiologici	Acinellatura verde e colatura del grappolo		

	alta	media	bassa
Vigoria	X	X	
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

Predilige terreni non troppo fertili e soleggiati; in zone poco esposte o a quote elevate presenta difficoltà di maturazione. La produzione è abbondante e mediamente costante, predilige forme di allevamento di media espansione con potatura media o corta. Forme di allevamento a spalliera e densità d’impianto medio-alte stanno riscontrando grande consenso, in quanto si nota un miglioramento della qualità dei prodottie.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Media sensibilità ai patogeni della vite, abbastanza sensibile alla peronospora e all’oidio.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell’uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-22	3,2-3,4	5,0-8,0	600-800	1800-2200	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Il vino prodotto risulta di colore rosso-rubino più o meno intenso, dal profumo particolare, evidenti note di prugna, marasca e confettura di mora, nonché profumi speziati quali caffè e liquirizia. In bocca, generalmente ha una notevole materia estrattiva, con tannini verdi o scomposti, con maturazioni incomplete.