

CORTESE B.

Documento aggiornato al: 26/12/2024, 21:32. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosuitore

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Alessandria

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Alessandrino (AL)

I-AL-CO-2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività elevata e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
------------------------	--------------

Germogliamento	Media
----------------	-------

Fioritura	Media
-----------	-------

Invaiaura	Media
-----------	-------

Maturazione	Media
-------------	-------

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo grande, cilindrico-piramidale, lungo, spargolo, alato
- ✎ Acino sferoidale, grande, di colore grigio-giallastro



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

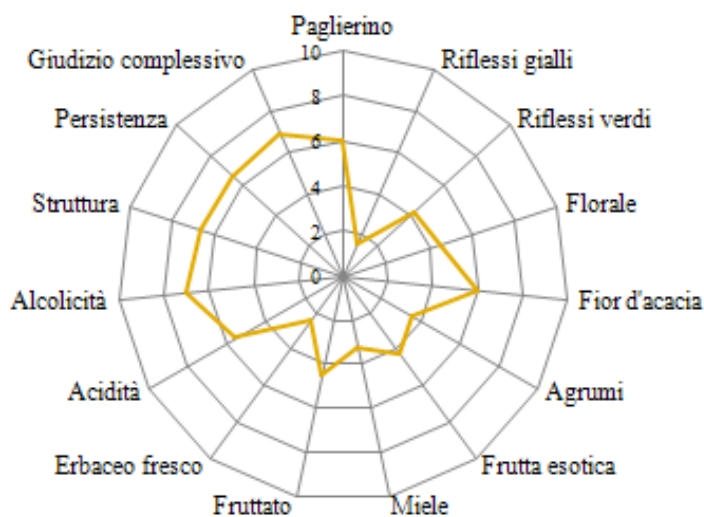
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,00
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	360
Peso medio acino (g)	2,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	995
Indice di Ravaz	4,02

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,6
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,90
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo con riflessi verdognoli; profumo intenso, fioreale (acacia) e fruttato (agrumi, pesca e frutta esotica), con una leggera nota erbacea fresca ed aromatica (salvia); di buona gradazione alcolica e di acidità sostenuta, al gusto risulta armonico e di ottima struttura.