

CORTESE B.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 02:55. 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

Zuccheri (°Brix) 18,6

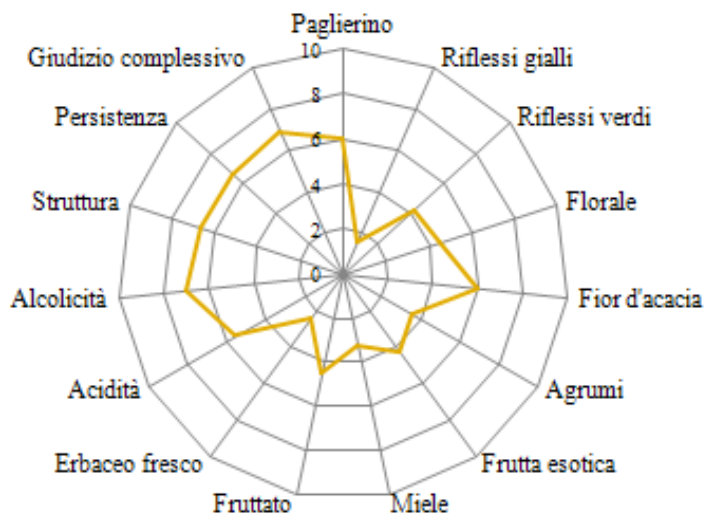
pH 3,10

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.