CORTESE B.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 09:45. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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-17

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 media
- ✓ Produttività medio-elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media



IL GRAPPOLO

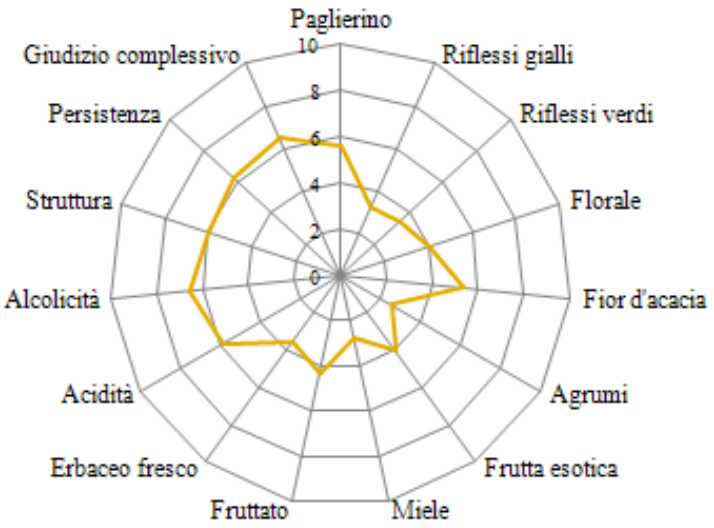
- Grappolo medio, conico, di media lunghezza, mediamente compatto, alato
- Acino sferoidale, medio-grande, di colore grigio-giallastro

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	3,50
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	290
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	985
Indice di Ravaz	3,55

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,9
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,80
	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, ananas e banana), con sentore di erbe aromatiche (salvia); di ottima gradazione alcolica e di acidità abbastanza sostenuta; al gusto risulta armonico e di ottima struttura.