

# CORTESE B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:17. 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 CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Odio	Media

### **CARATTERISTICHE CLONE**

#### **PRODUTTIVE**

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

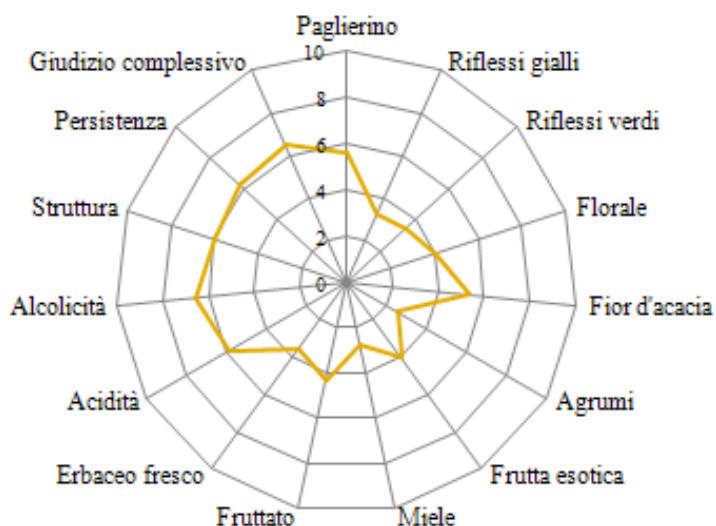
### **PARAMETRI CLONE**

#### **ENOCHIMICI**

#### **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.