

# CORTESE B.

Documento aggiornato al: 17/04/2026, 05:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Monforte (CN)

I-VCR 460

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2004-2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

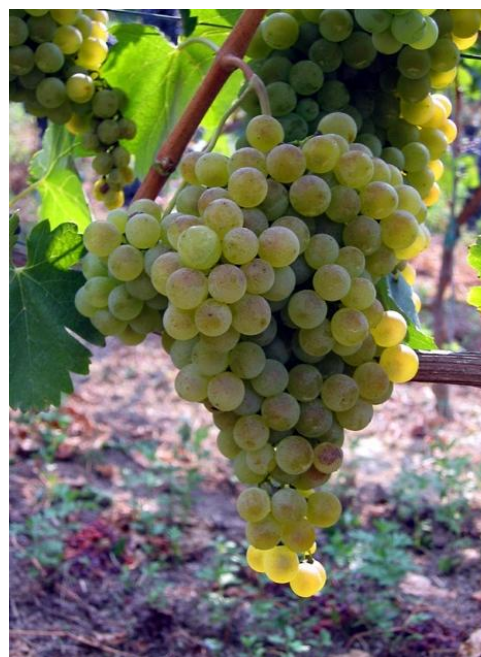
## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio o più, piramidale, munito di corte ali a volte più evidenti, semispargolo
- ✚ Acino medio, sferoide, a buccia mediamente consistente di colore giallo dorato



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,33
Oidio	-

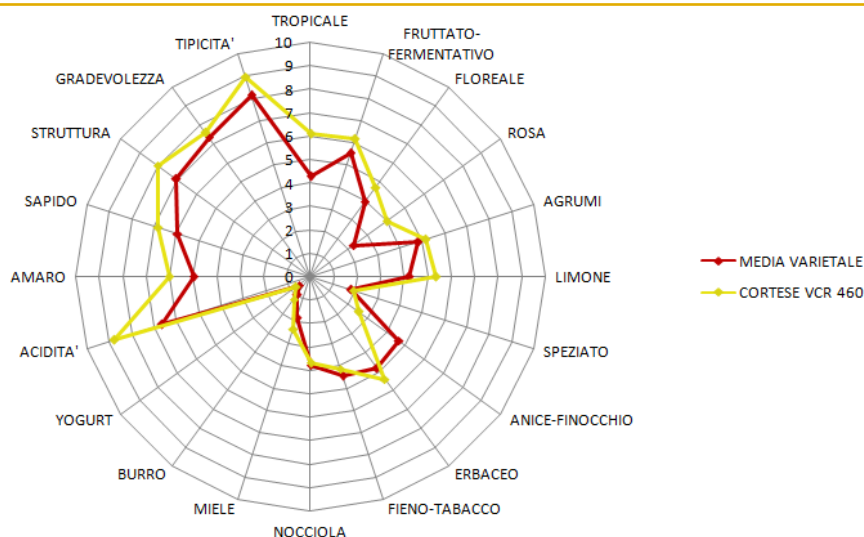
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	3,73
Numero grappoli/ceppo	11,4
Peso medio grappolo (g)	327
Peso medio acino (g)	2,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	5,18

## PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

Zuccheri (Babo)	17,80
pH	3,21
Acidità totale (g/l)	7,20
Ac. Tartarico (g/l)	5,53
Ac. Malico (g/l)	1,97

## ANALISI SENSORIALE (\*)



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino tendente al verdognolo, il profumo delicato di frutta è persistente e al gusto risulta armonico, secco, non molto alcolico con un retrogusto gradevolmente amarognolo.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005