CORTESE B.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 09:45. 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

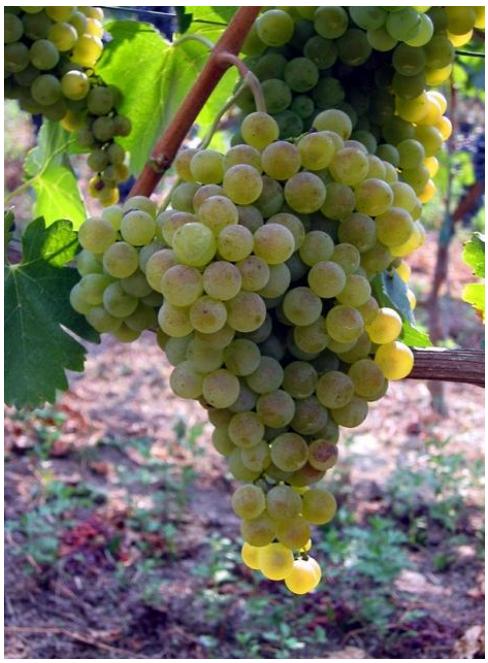
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



IL GRAPPOLO

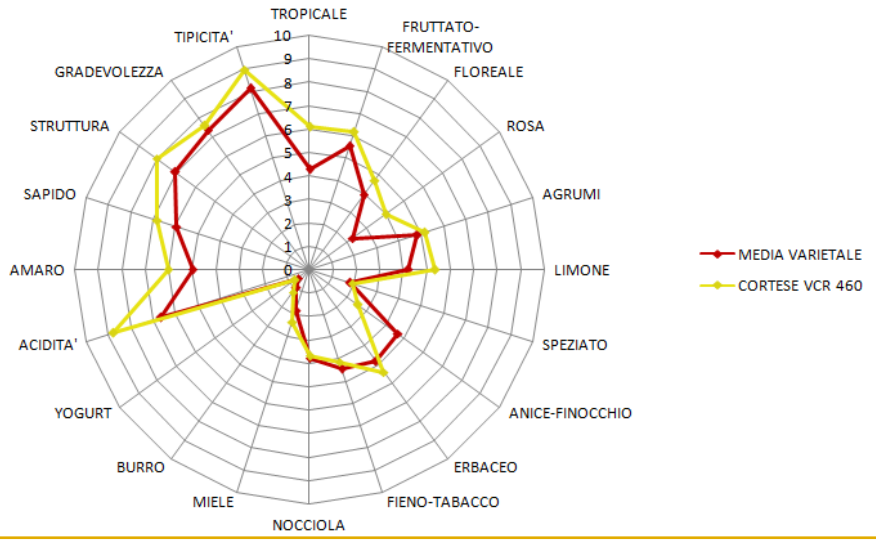
- Grappolo medio o più, piramidale, munito di corte ali a volte più evidenti, semispargolo
- Acino medio, sferoide, a buccia mediamente consistente di colore giallo dorato

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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
MOSTO	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