CORTESE B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



CNR-Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO) (già Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite); Università degli Studi di Bologna - DI.S.T.A; Centro Vitivinicolo Regionale Tenuta Cannona, Carpeneto (AL); Consorzio Tutela Gavi

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
Capriata d'Orba (AL)

I-CTGAVI-CVT 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Lomellina, Gavi (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2006

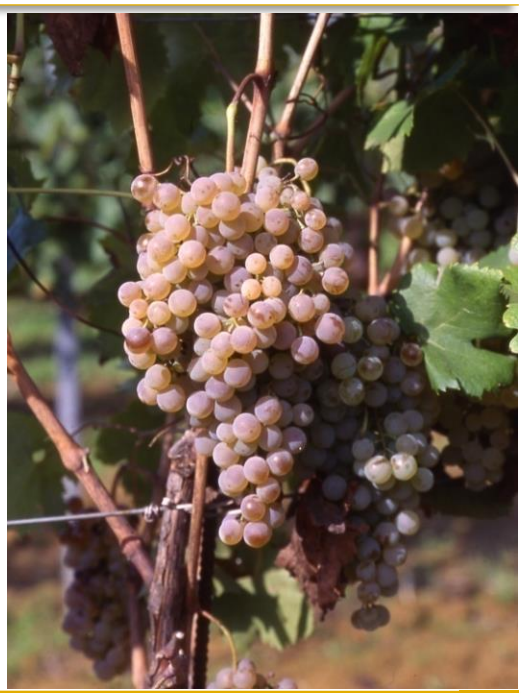
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione superiore
- ✓ Vigore vegetativo moderato e inferiore
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, piramidale, lungo, alato, moderatamente compatto, con ali lunghe
- Acino medio-grande, sferoidale; buccia di colore verde-giallo, talora rosato

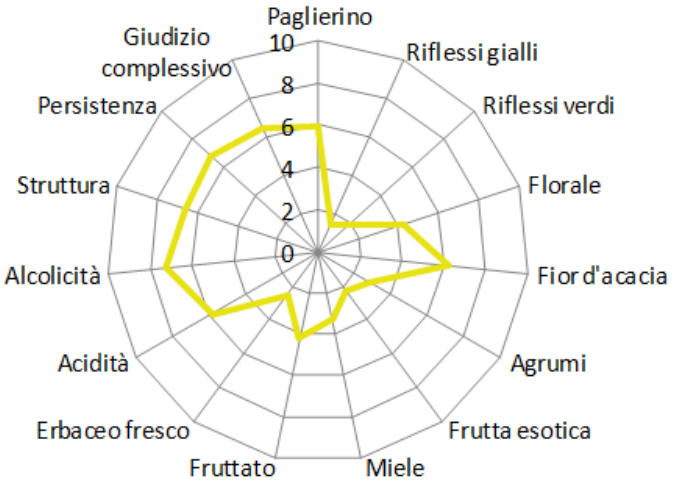


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	5,69
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	350
Peso medio acino (g)	2,26
Peso legno potatura (g/ceppo)	940
Indice di Ravaz	6,05

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,3
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,3
	Ac. Tartarico (g/l)	5,43
	Ac. Malico (g/l)	2,49

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; intensi ed eleganti profumi floreali (fiori di acacia) e fruttati; di elevata alcolicità (13.0 %), buona struttura ed idonea freschezza, gusto armonico e persistente.