

CORTESE B.

Documento aggiornato il: 07/02/2026, 01:30. 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 - D.I.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 |

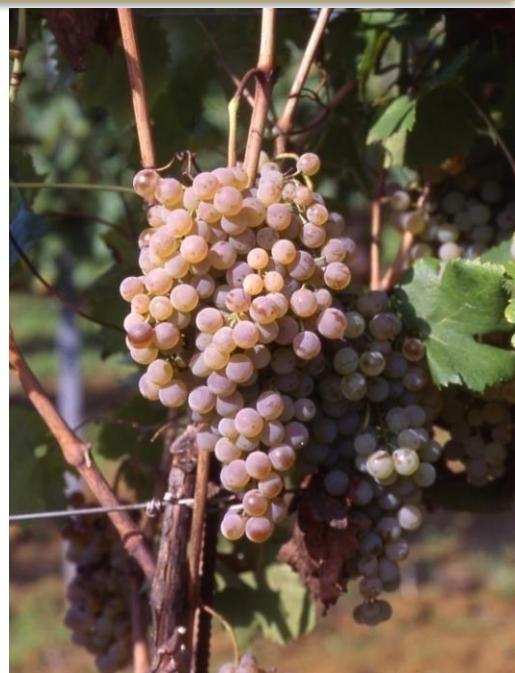
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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 CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
| Odio | Media |

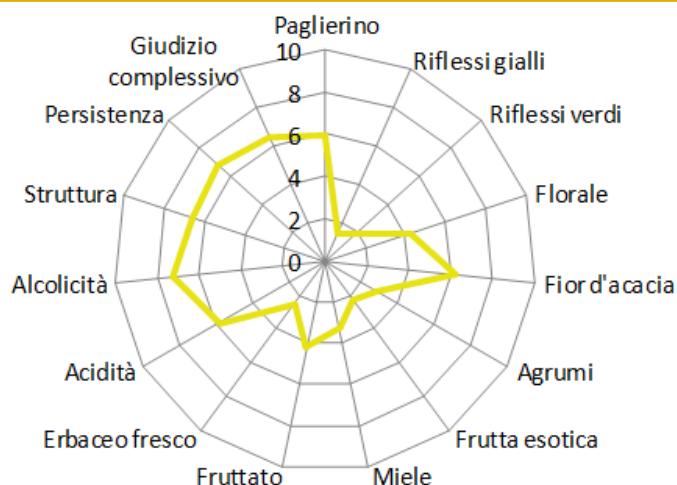
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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.