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
Tassarolo (AL)

I-CTGAVI-CVT 7

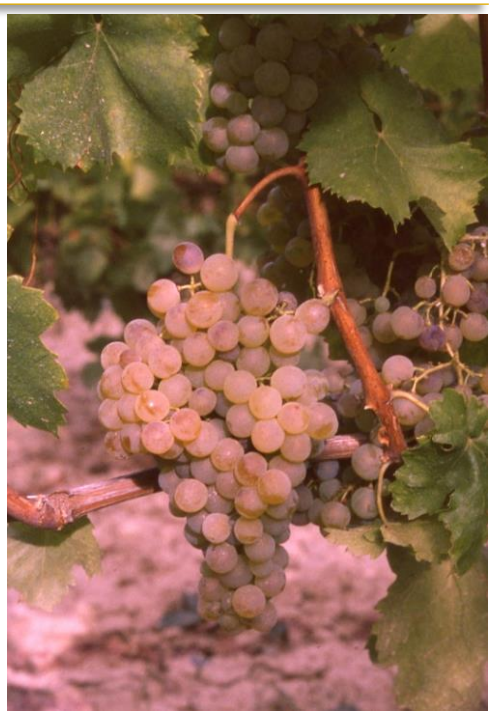
Campo di omologazione e confronto

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 inferiore
- ✓ Vigore vegetativo medio-alto
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività moderata e comunque inferiore

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce



Il Grappolo

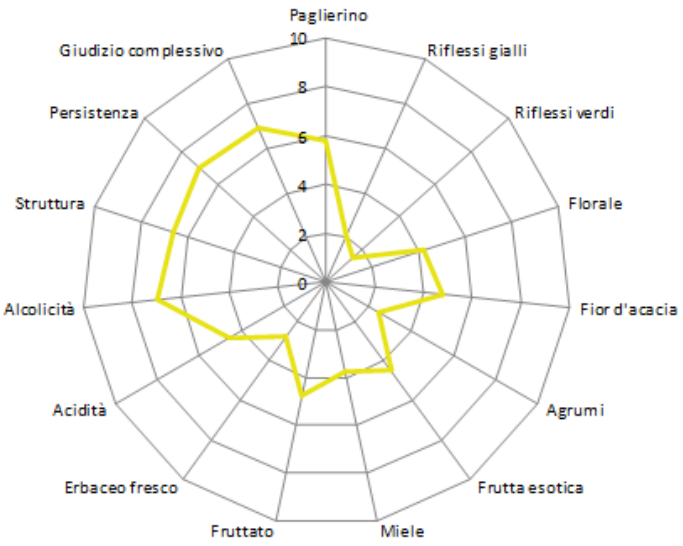
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, con ali corte, mediamente compatto, peduncolo lungo
- Acino medio-piccolo, sferoidale, colorazione bianco-giallastro, ambrato o rosato se esposto al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,56
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	273
Peso medio acino (g)	2,03
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.050
Indice di Ravaz	3,39

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,6
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	5,50
	Ac. Tartarico (g/l)	5,29
	Ac. Malico (g/l)	2,17

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; intensi ed eleganti profumi floreali e fruttati, sentori di frutta esotica; di elevata alcolicità (12.8 %), buona struttura ed idonea freschezza, gusto armonico e persistente.