

# CORTESE B.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:23. 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

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

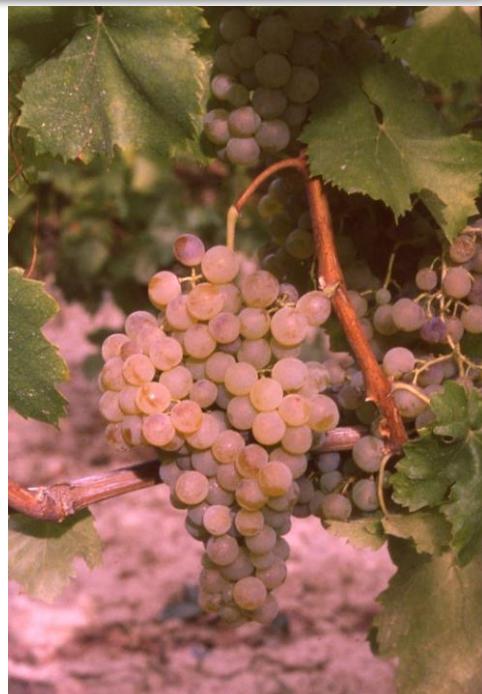
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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 *CLONE*

### *CRITTOGAMICHE*

Botrite	Media
Odio	Media

## *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE*

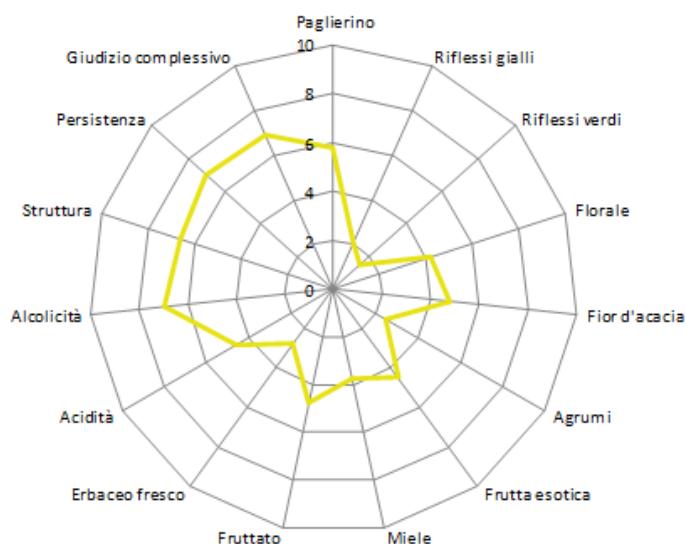
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,56
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	273
Peso medio acino (g)	2,03
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.050
Indice di Ravaz	3,39

## *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.