

CORTESE B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



CNR-Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO) (già Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite); Università degli Studi di Bologna - D.L.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
Parodi (AL)

I - CTGAVI -
CVT 17

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 leggermente inferiore
- ✓ Vigore vegetativo moderato e inferiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-alta
- ✓ Sensibile alle principali crittogame

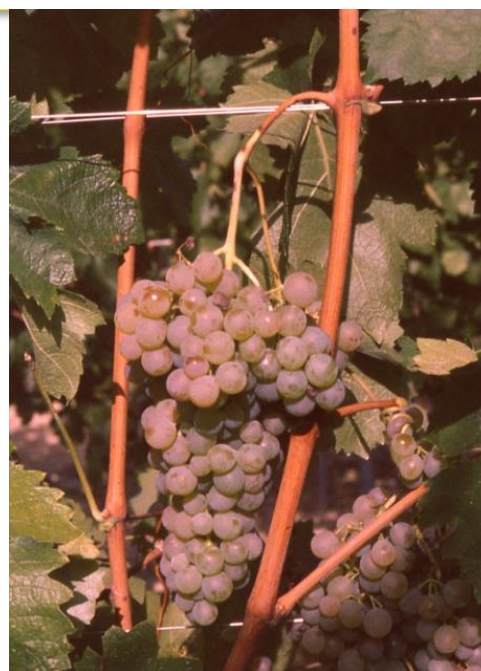
FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I-II decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo medio, cilindrico o piramidale non molto lungo, con ali corte, mediamente compatto
- ✘ Acino medio, sferoidale, di colore giallo o ambrato se esposto al sole



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE**

| | |
|---------|---------|
| Botrite | Elevata |
| Oidio | Media |

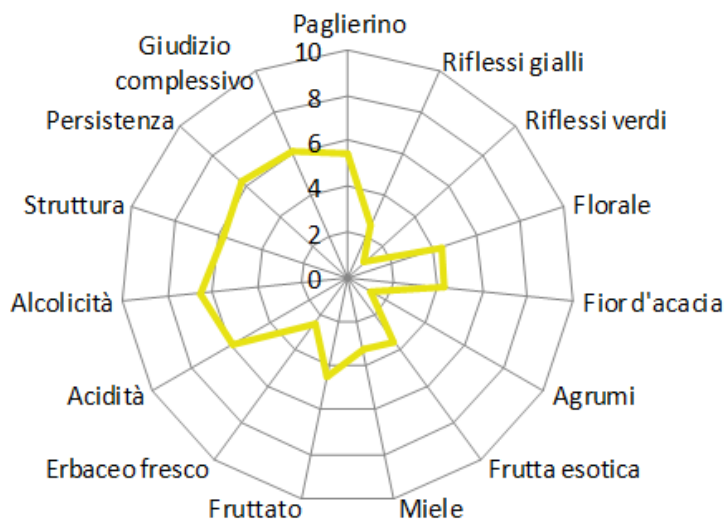
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,40 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,15 |
| Numero grappoli/ceppo | 17,5 |
| Peso medio grappolo (g) | 294 |
| Peso medio acino (g) | 2,19 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 940 |
| Indice di Ravaz | 5,47 |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

| | | |
|--------------|----------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 18,7 |
| | pH | 3,20 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,20 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,41 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,66 |

ANALISI SENSORIALE

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino scarico; eleganti profumi floreali e fruttati; di adeguata alcolicità (12,4 %), discreta struttura, gusto morbido; di buona armonia complessiva, abbastanza persistente.
