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
Parodi (AL)

I - CTGAVI - CVT 17

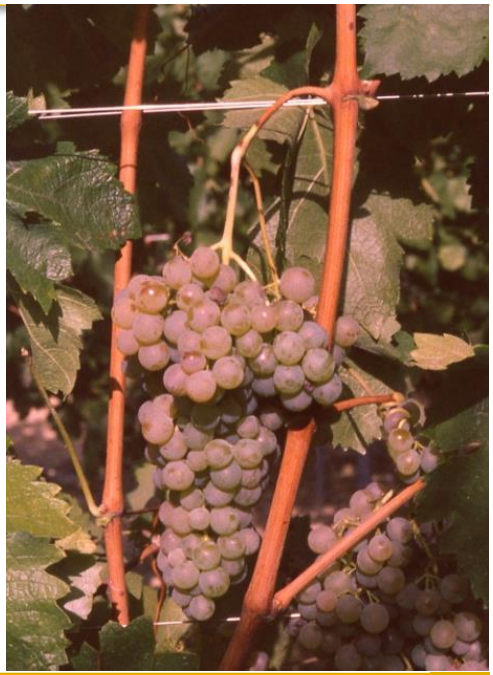
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

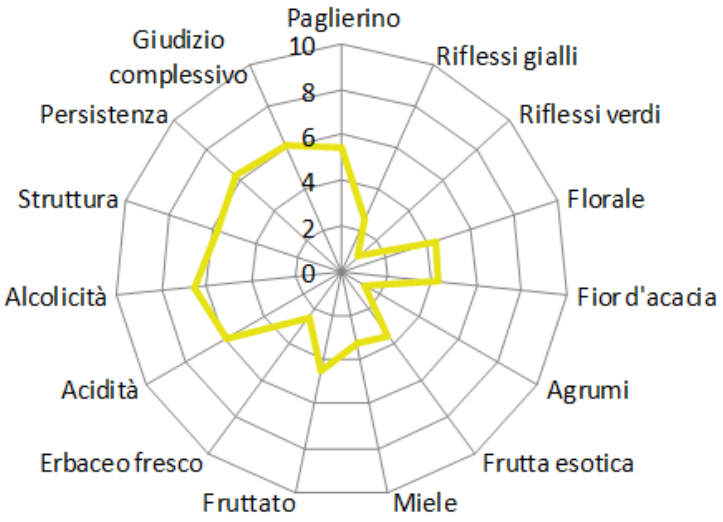
- Grappolo medio, cilindrico o piramidale non molto lungo, con ali corte, mediamente compatto
- Acino medio, sferoidale, di colore giallo o ambrato se esposto al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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.