

CORTESE B.

Documento aggiornato il: 28/01/2026, 05:20. 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

I - CTGAVI -
CVT 29

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Località Lomellina, Gavi (AL)

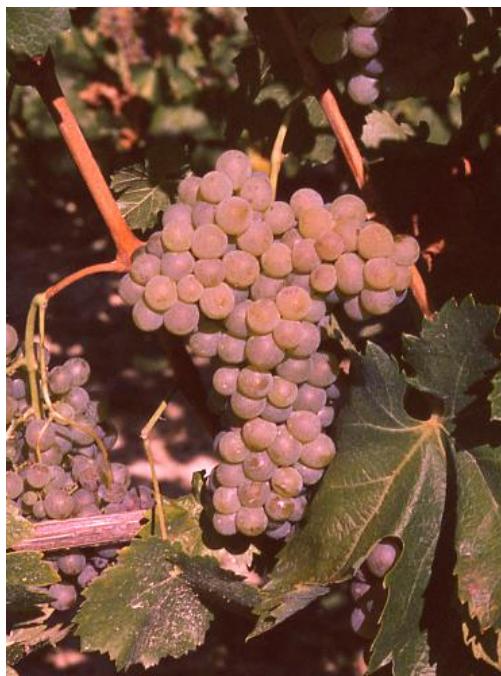
CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

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

- ✓ Vigore vegetativo moderato e comunque inferiore
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-alta

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media



IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-grande, piramidale, alato, lungo, mediamente compatto
- ❖ Acino medio-grande, sferoidale, dal colore verde-giallo o rosato se esposto al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE *CLONE*

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Odio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE *CLONE*

Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	5,14
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	312
Peso medio acino (g)	2,28
Peso legno potatura (g/ceppo)	680
Indice di Ravaz	7,57

PARAMETRI ENOCHIMICI *CLONE*

MOSTO

Zuccheri (° Brix)	18,7
pH	3,16
Acidità totale (g/l)	6,30
Ac. Tartarico (g/l)	5,18
Ac. Malico (g/l)	2,75

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; profumi floreali e fruttati di buona finezza, sentore di erbaceo fresco; di adeguata alcolicità (12.5 %), discreta struttura, gusto equilibrato malgrado una nota acida accentuata, abbastanza persistente.