

CORTESE B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:08. 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

Località Lomellina, Gavi (AL)

I - CTGAVI -
CVT 29

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

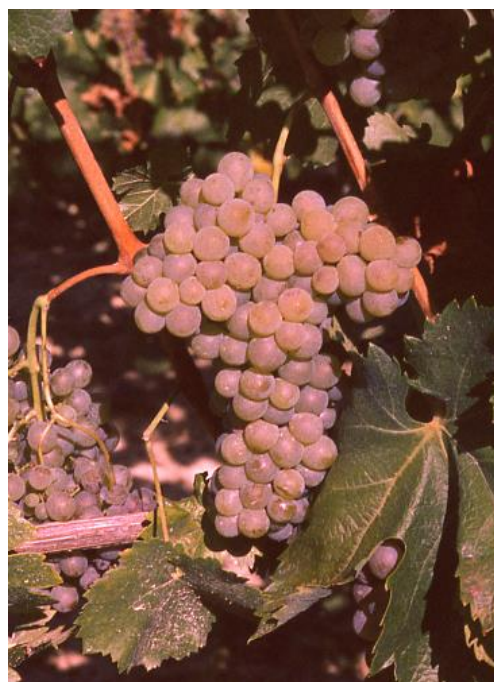
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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

Oidio Media

CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

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 CLONE ENOCHIMICI

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.