

CORTESE B.

Documento aggiornato al: 28/04/2026, 21:18. 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.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

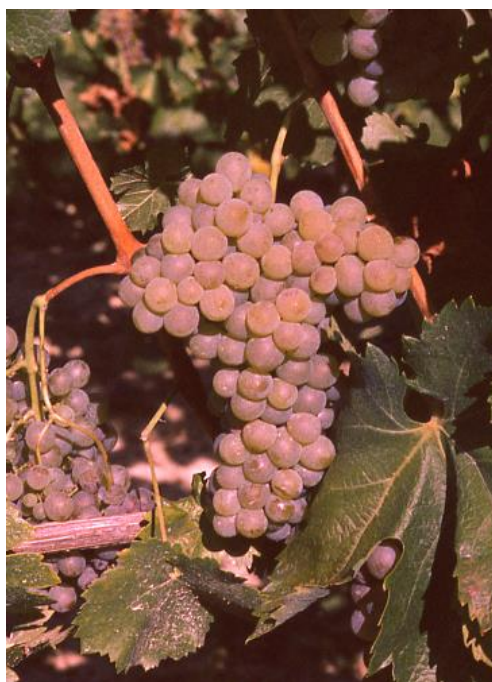
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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
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**

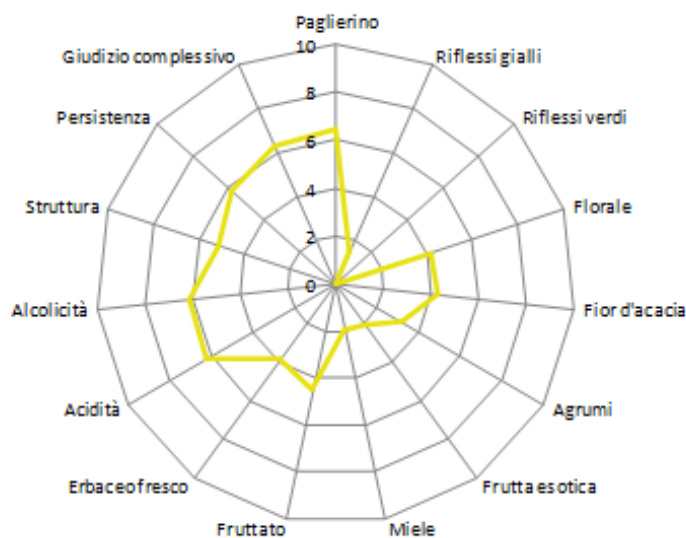
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,7
--------------	-------------------	------

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.