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
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 CRITTOGAMICHE	CLONE
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.