

# CORTESE B.

Documento aggiornato al: 14/06/2026, 01:30. 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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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**

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

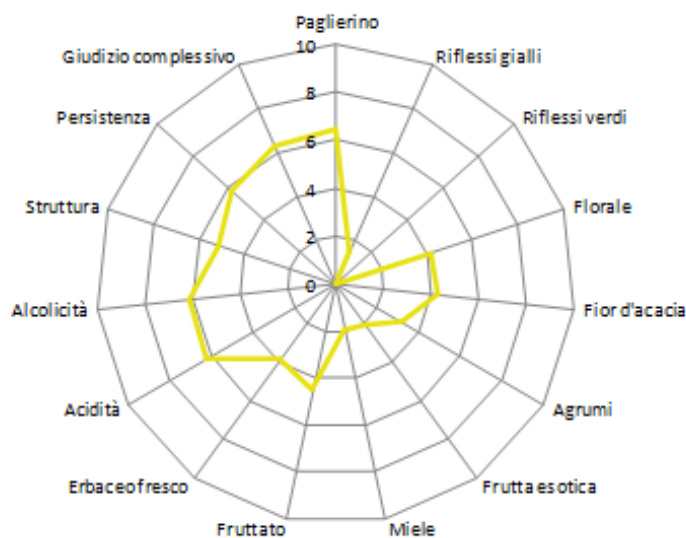
pH	3,16
----	------

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.