

# CORTESE B.

Documento aggiornato al: 14/06/2026, 01:28. 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

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

## Origine

Località Rovereto, Gavi (AL)

I - CTGAVI -  
CVT 34

## 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 medio
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-alta

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Medio-precocce
Fioritura	Media
Invaiaura	Medio-precocce
Maturazione	Medio-precocce

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, alato, abbastanza lungo, poco compatto
- ✿ Acino sferoidale, piccolo, colore giallo o ambrato se esposto al sole



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

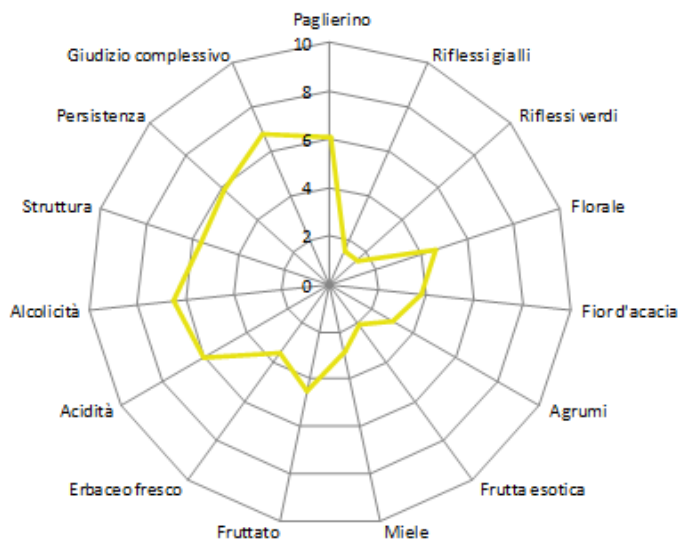
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	5,08
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	290
Peso medio acino (g)	2,01
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	5,36

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,3
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	6,00
	Ac. Tartarico (g/l)	5,29
	Ac. Malico (g/l)	2,58

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; profumi floreali e fruttati intensi e di buona finezza, sentore di erbaceo fresco; di elevata alcolicità (12.9 %), ben strutturato, gusto equilibrato, buon supporto acido, abbastanza persistente.