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 Rovereto, Gavi (AL)

I - CTGAVI - CVT 34

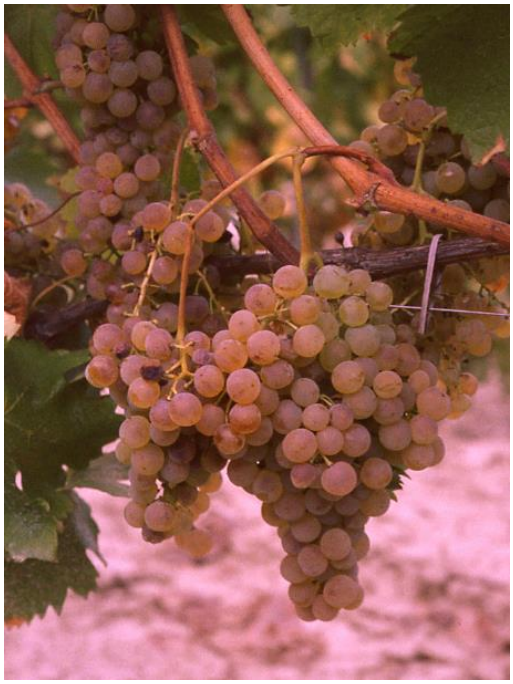
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce



IL GRAPPOLO

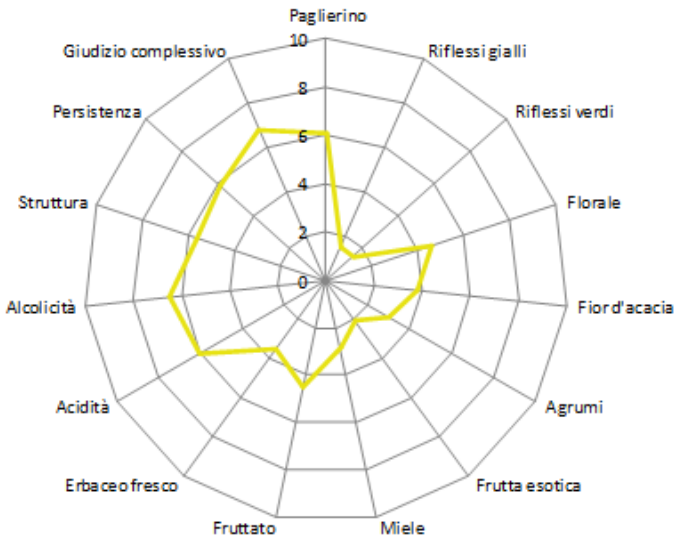
- Grappolo medio-grande, piramidale, alato, abbastanza lungo, poco compatto
- Acino sferoidale, piccolo, colore giallo o ambrato se esposto al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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 acidico, abbastanza persistente.