CORTESE B.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 09:45. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Dipartimento di Produzioni Vegetali - Sezione Coltivazioni Arboree - Università degli Studi di Milano; Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Gavi (AL)

I-UNIMI-VITIS VV 41

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Serravalle Scrivia (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5681
Periodo di osservazione	2006-2008

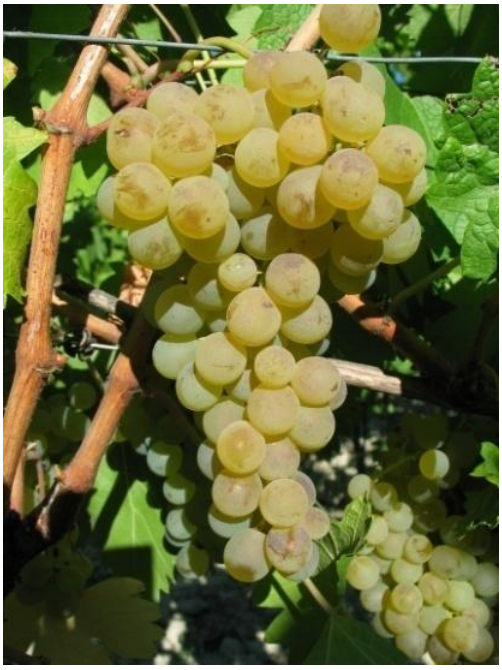
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione più limitata e di peso medio inferiore
- ✓ **Acino** di dimensioni ridotte
- ✓ Fertilità superiore, ma comunque limitata per una scarsa fertilità delle gemme basali
- ✓ Buona resistenza a Peronospora e marciumi, sensibile ad oidio

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Tardiva
Maturazione	Medio-tardiva

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piuttosto spargolo, conico-piramidale, con una o più ali
- Acino medio-piccolo, leggermente ellissoidale; buccia di buona consistenza, non molto pruinosa, di color giallo ambrato dalla parte del sole, verde-giallognolo nella parte all'ombra

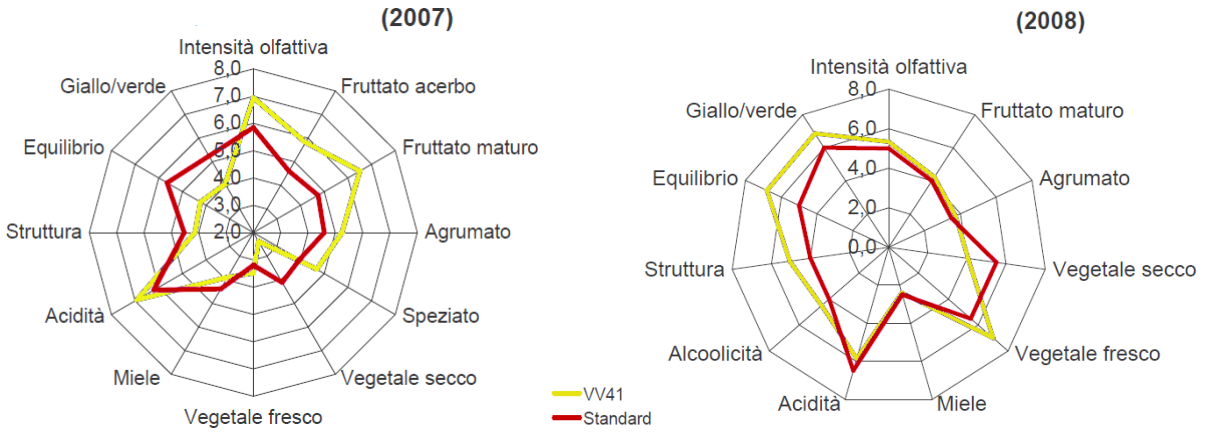


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Alta

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,17
Produzione per ceppo (Kg)	3,6
Numero grappoli/ceppo	10,6
Peso medio grappolo (g)	351
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,2
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	5,6
	Ac. Tartarico (g/l)	3,07
	Ac. Malico (g/l)	1,05

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nell'anno 2007 il clone si è differenziato per la produzione di un vino complesso e molto aromatico; si distinguono chiaramente note di frutta bianca sia verde che matura, apprezzabile la freschezza. Nel 2008 l'intensità aromatica è caratterizzata da note agrumate e vegetali complessate da una gradevole nota di miele; buona la struttura e l'equilibrio. Clone adatto alla produzione di vini sia d'annata sia di medio invecchiamento.
Per valorizzare il profilo aromatico se ne consiglia la produzione in acciaio.