

# CORTESE B.

Documento aggiornato al: 17/04/2026, 05:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

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 49

## **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** più spargolo
- ✓ Fertilità reale superiore; fertilità basale limitata, tanto da escludere forme di allevamento a potatura corta
- ✓ Elevato potenziale aromatico
- ✓ Buona resistenza a Peronospora e marciumi, sensibile ad oidio

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

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio-grande, spargolo, conico-piramidale, con una o più ali.
- ✿ Acino medio, 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 CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite Bassa

Oidio Alta

### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale 1,26

Produzione per ceppo (Kg) 4,5

Numero grappoli/ceppo 11,6

Peso medio grappolo (g) 390

Peso medio acino (g) 2,1

Peso legno potatura (g/ceppo) -

Indice di Ravaz -

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO

Zuccheri (°Brix) 20,9

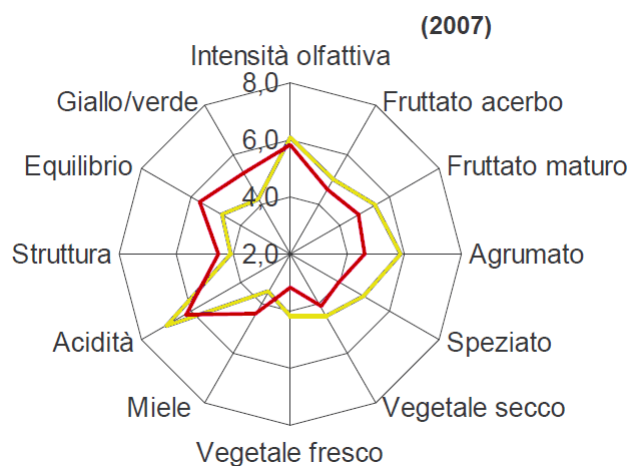
pH 3,21

Acidità totale (g/l) 5,9

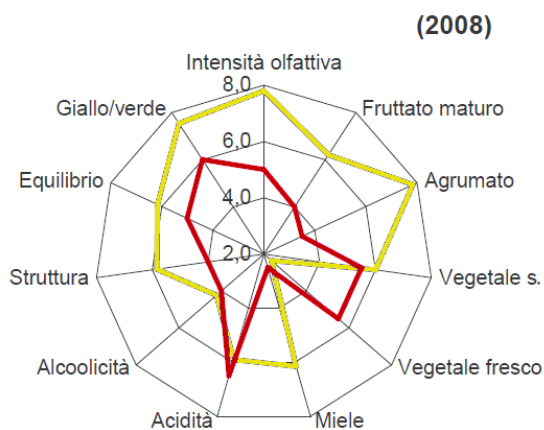
Ac. Tartarico (g/l) 2,9

Ac. Malico (g/l) 1,45

## ANALISI SENSORIALE



— VV49  
— Standard



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Nell'anno 2007 il clone si è differenziato rispetto al testimone per la produzione di un vino più complesso con evidenti note fruttate, frutta bianca acerba e matura e, note agrumate e speziate, quest'ultime riconducibili a sentori di chiodi di garofano. In bocca presenta una spiccata freschezza e una buona struttura.

Nel 2008 presenta un'evidente nota agrumata, complessata da fruttato maturo e da sentori vegetali e di miele; presenta una buona struttura e un buon equilibrio.

Clone adatto alla produzione di vini d'annata profumati e freschi.