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 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

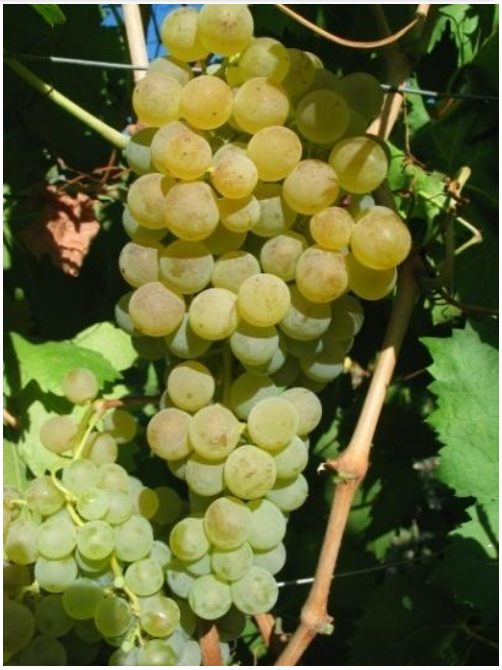
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	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

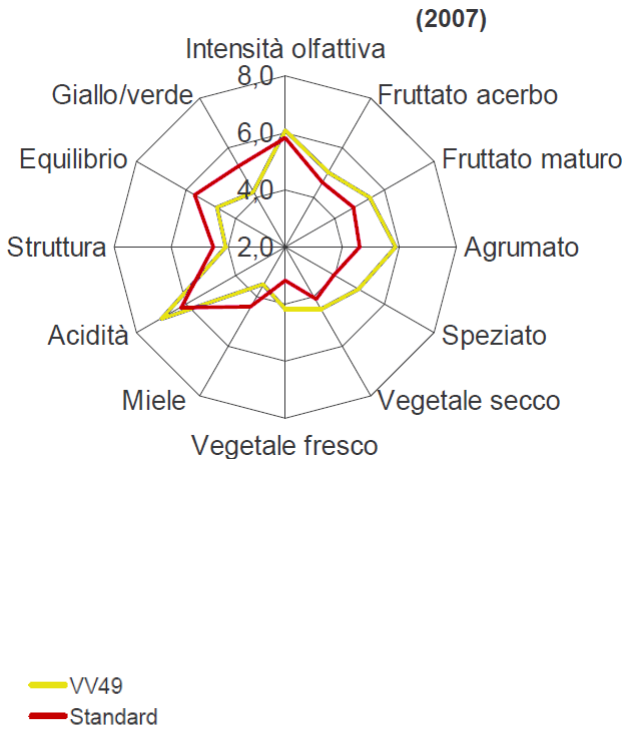


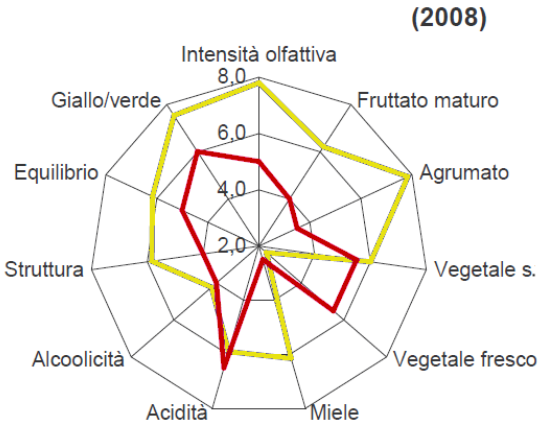
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Alta

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





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.