CORTESE B.

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



Costitutore
CNR-IVV Istituto di Virologia Vegetale – U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO);
Centro Sperimentale Vitivinicolo della Regione Piemonte "Tenuta Cannona", Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine
San Cristoforo (AL)

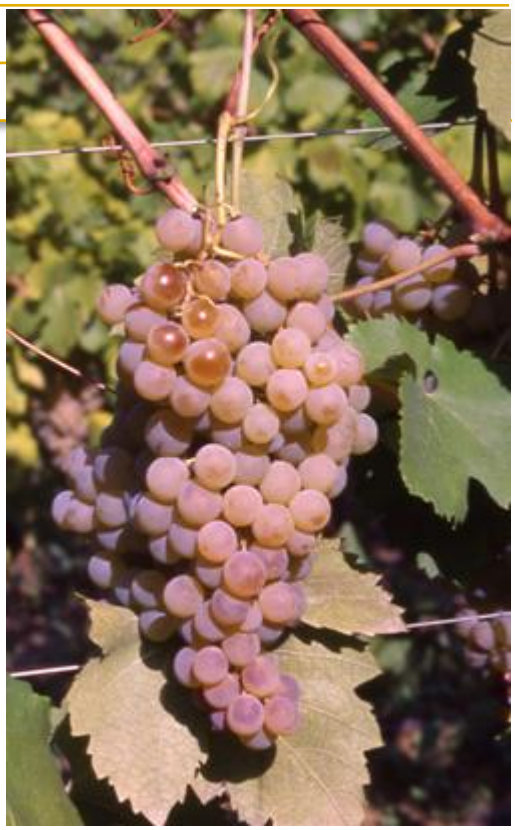
I - CVT G 9

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Gavi (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5411
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona, dovuta ad un numero più alto di grappoli
- ✓ Produzione medio-alta
- ✓ Discreta tolleranza alla muffa grigia



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, spargolo, cilindrico-piramidale, ali corte
- Acino sferoidale, con buccia piuttosto sottile, molto pruinosa di colore bianco-giallastro, dorato o ambrato nella parte esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale (**)	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	2,61
Numero grappoli/ceppo	11,7
Peso medio grappolo (g)	214
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	363
Indice di Ravaz	7,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,95
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	7,5
	Ac. Tartarico (g/l)	6,05
	Ac. Malico (g/l)	1,91

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve di questo clone hanno fornito, nel corso dei tre anni di sperimentazione, prodotti enologici di buon livello, sempre di grado alcolico adeguato e buon estratto.
All'analisi sensoriale, il vino è risultato penalizzato nel 2007, anno dell'entrata in produzione, mentre è stato tra quelli preferiti dal panel in modo statisticamente significativo per i successivi due anni (2008 e 2009) a vigneto stabilizzato, in particolare per le sensazioni gustative. Il clone è idoneo alla produzione di vini bianchi di qualità.

(*) Il clone non si discosta dalla media varietale per quanto riguarda la sensibilità verso le principali crittogame, generalmente poco tollerante nei confronti dell'oidio.
(**) Dato medio relativo al biennio 2008-2009