CORTESE B.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 09:44. 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
Località Rovereto, Tassarolo (AL)

I - CVT G 22

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

- ✓ **Grappolo** di peso nettamente superiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività elevata
- ✓ 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 grande, piramidale allungato, spargolo, ali evidenti
- 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 (**)	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	3,92
Numero grappoli/ceppo	11,7
Peso medio grappolo (g)	329
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	476
Indice di Ravaz	8,23

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,15
	pH	3,06
	Acidità totale (g/l)	8,1
	Ac. Tartarico (g/l)	6,70
	Ac. Malico (g/l)	2,01

ANALISI SENSORIALE

(*) 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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini ottenuti dalle uve di questa selezione sono caratterizzati da valori di alcolicità ed estratto, in media leggermente più bassi rispetto a quelli degli altri cloni e del testimone (*Cortese R2)*, come prevedibile in considerazione dell'elevata produttività registrata in vigna. All'analisi sensoriale i vini del *G22* sono stati descritti come equilibrati e gradevoli, mai sfavoriti dagli assaggiatori (nemmeno nel 2007 quando i valori di alcol ed estratto erano i più bassi del gruppo) ed anzi il vino dell'annata 2008 è risultato quello preferito dal panel d'assaggio (in modo statisticamente significativo), in particolare per l'intensità e la complessità dei profumi.
Il clone è idoneo alla produzione di vini bianchi caratterizzati da freschezza acida, da bere giovani o per base spumante.