

CORTESE B.

I-AL-CO-17



Costitutore

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Alessandria

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Alessandrino (AL)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-elevata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio, conico, di media lunghezza, mediamente compatto, alato
- ✎ Acino sferoidale, medio-grande, di colore grigio-giallastro



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

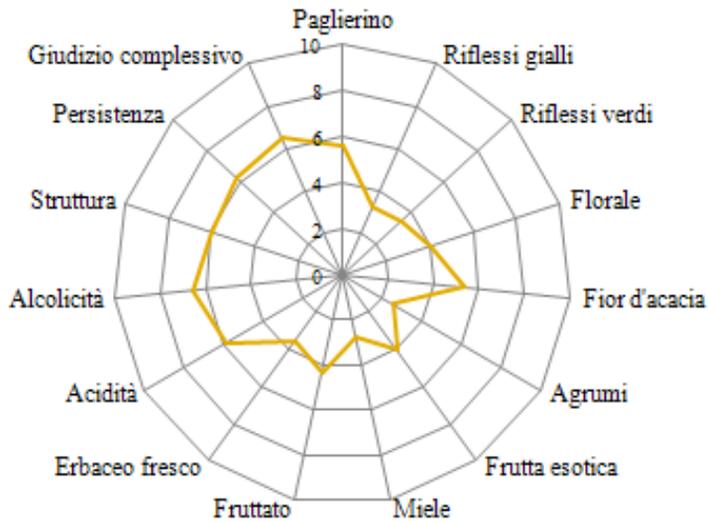
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	3,50
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	290
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	985
Indice di Ravaz	3,55

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,9
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,80
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo con riflessi verdognoli; profumo intenso, fioreale (acacia) e fruttato (agrumi, ananas e banana), con sentore di erbe aromatiche (salvia); di ottima gradazione alcolica e di acidità abbastanza sostenuta; al gusto risulta armonico e di ottima struttura.