

# CORTESE B.

I-VCR 460



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Monforte (CN)

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2004-2006

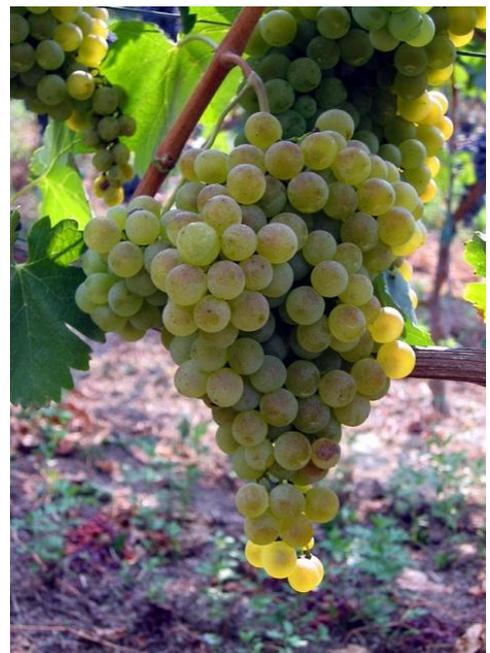
### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

### IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo medio o più, piramidale, munito di corte ali a volte più evidenti, semispargolo
- ✦ Acino medio, sferoide, a buccia mediamente consistente di colore giallo dorato



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,33
Oidio	-

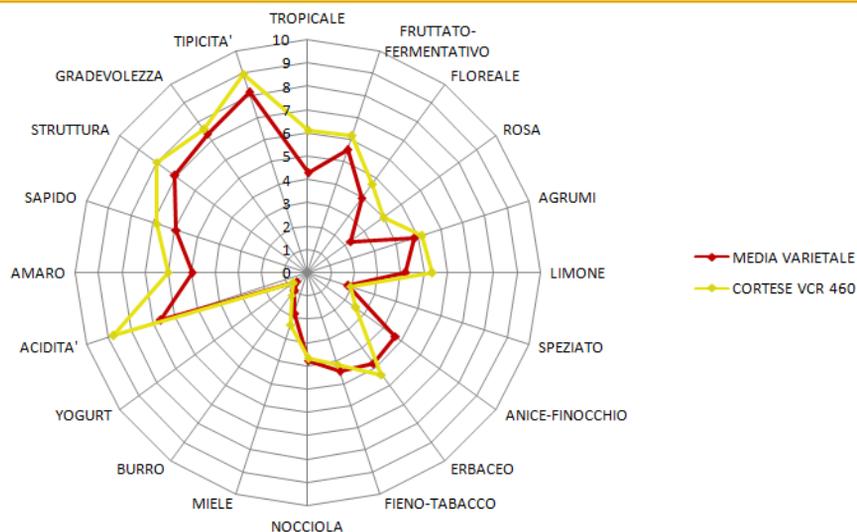
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	3,73
Numero grappoli/ceppo	11,4
Peso medio grappolo (g)	327
Peso medio acino (g)	2,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	5,18

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,20
	Ac. Tartarico (g/l)	5,53
	Ac. Malico (g/l)	1,97

**ANALISI SENSORIALE (\*)**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino tendente al verdognolo, il profumo delicato di frutta è persistente e al gusto risulta armonico, secco, non molto alcolico con un retrogusto gradevolmente amarognolo.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005