

CORTESE B.



Costitutore

CNR-Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO) (già Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite); Università degli Studi di Bologna - D.I.S.T.A; Centro Vitivinicolo Regionale Tenuta Cannona, Carpeneto (AL); Consorzio Tutela Gavi

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Parodi (AL)

I - CTGAVI -
CVT 17

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Lomellina, Gavi (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ Vigore vegetativo moderato e inferiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-alta
- ✓ Sensibile alle principali crittogame

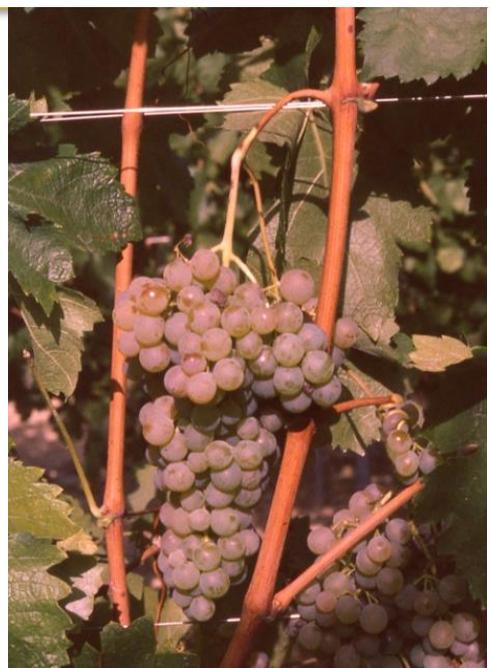
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo medio, cilindrico o piramidale non molto lungo, con ali corte, mediamente compatto
- ✘ Acino medio, sferoidale, di colore giallo o ambrato se esposto al sole



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Elevata
Oidio	Media

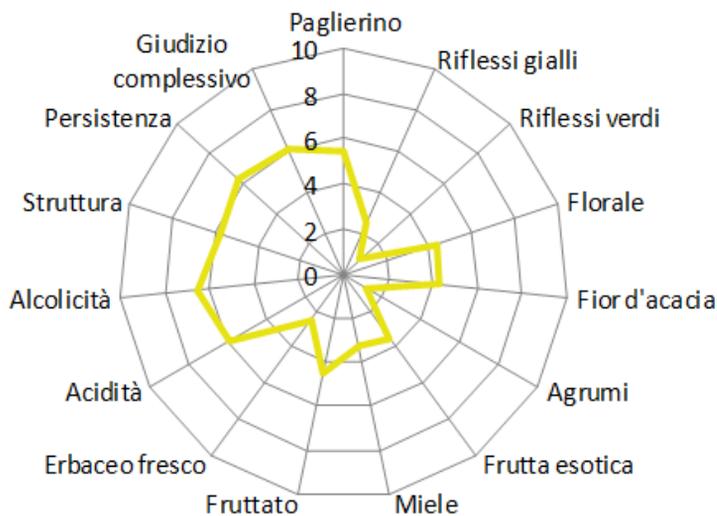
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	5,15
Numero grappoli/ceppo	17,5
Peso medio grappolo (g)	294
Peso medio acino (g)	2,19
Peso legno potatura (g/ceppo)	940
Indice di Ravaz	5,47

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,7
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,20
	Ac. Tartarico (g/l)	5,41
	Ac. Malico (g/l)	2,66

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; eleganti profumi floreali e fruttati; di adeguata alcolicità (12.4 %), discreta struttura, gusto morbido; di buona armonia complessiva, abbastanza persistente.