

VARIETÀ CORTESE B.



Costitutore

Camera Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato di Alessandria.

Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Alessandrino

I-AL-CO-17

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-04

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

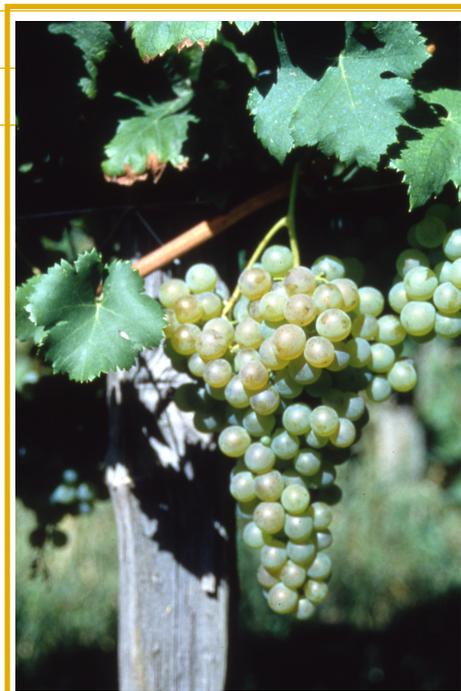
Grappolo: medio, conico, alato, mediamente compatto

Acino: sferoidale, medio - grande, grigio-giallastro

Vigoria: elevata

Fertilità: media

Produttività: medio - elevata



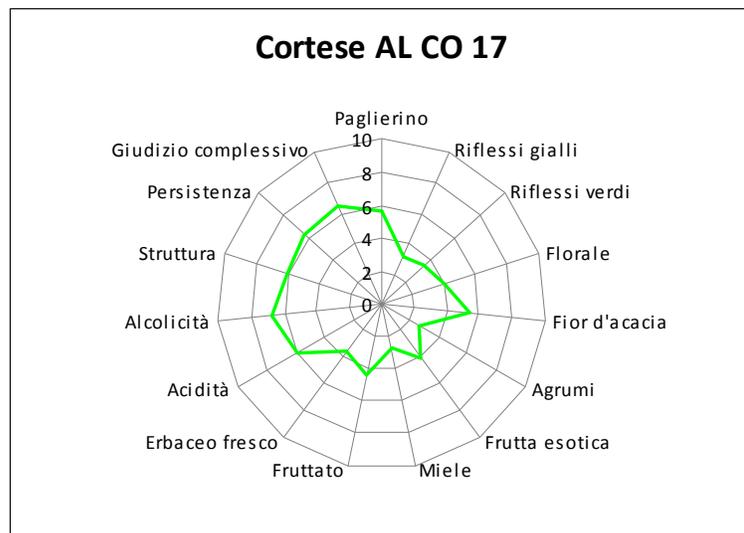
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.50
Produzione per ceppo (Kg)	3.50
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	290
Peso medio acino (g)	2.20
Peso legno potatura (g/ceppo)	985
Indice di Ravaz	3.55

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.0
	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, florale (acacia) e fruttato (agrumi e frutta esotica), sentore di erbe aromatiche; di ottima gradazione alcolica e di acidità sostenuta, al gusto risulta armonico e di ottima struttura