

# VARIETÀ CORTESE B.



## Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO)  
(già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia  
della Vite) – Consiglio Nazionale delle Ricerche  
Responsabile selezione: F. Mannini

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Gavi (AL), Loc. Lomellina

I-CTGAVI-CVT 29

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione                     | Gavi (AL)                      |
| Forma di allevamento           | Controspalliera potata a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4000                           |
| Periodo di osservazione        | 2003-2006                      |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

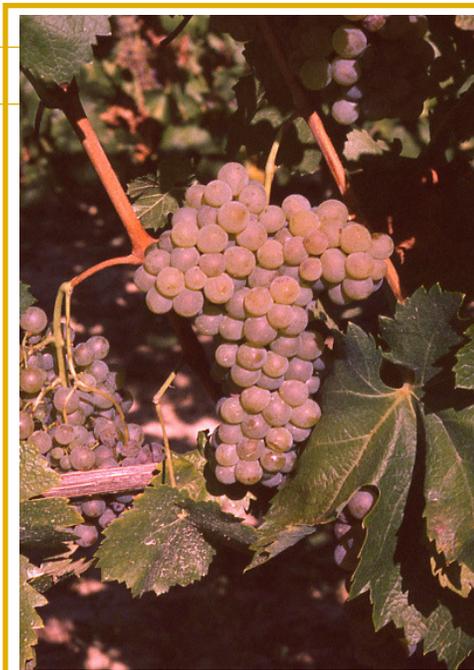
**Grappolo:** medio-grande, piramidale, lungo, alato, mediamente compatto

**Acino:** sferoidale, medio-grande, verde-giallastro, rosato se esposto al sole

**Vigoria:** moderata

**Fertilità:** medio-elevata

**Produttività:** medio-elevata



| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | <b>Medio</b>        |
| Fioritura                     | <b>Media</b>        |
| Invaiaatura                   | <b>Media</b>        |
| Maturazione                   | <b>Medio</b>        |

| <i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Botrite  | <b>Moderata</b>     |
| Oidio  | <b>Media</b>        |

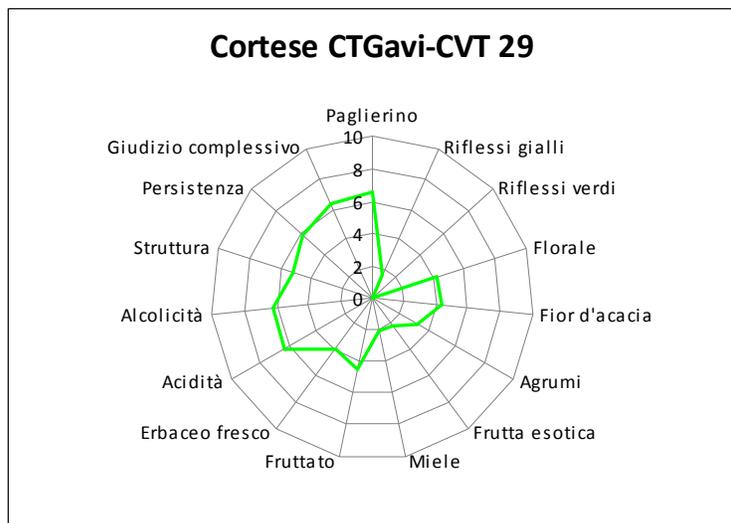
| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | <b>1.50</b>         |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | <b>5.15</b>         |
| Numero grappoli/ceppo                        | <b>16</b>           |
| Peso medio grappolo (g)                      | <b>310</b>          |
| Peso medio acino (g)                         | <b>2.28</b>         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | <b>680</b>          |
| Indice di Ravaz                              | <b>7.57</b>         |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                     | <b>18.7</b>         |
|              | pH                                    | <b>3.16</b>         |
|              | Acidità totale (g/l)                  | <b>6.30</b>         |
|              | Ac. tartarico (g/l)                   | <b>5.18</b>         |
|              | Ac. malico (g/l)                      | <b>2.75</b>         |

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore giallo paglierino scarico; profumi florali e fruttati di buona finezza, sentore di erbaceo fresco; di adeguata alcolicità (12.5 %), discreta struttura, gusto equilibrato malgrado nota acida accentuata (pH 3.01), abbastanza persistente.