

# 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

Tassarolo (AL)

I-CTGAVI-CVT 7

## 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

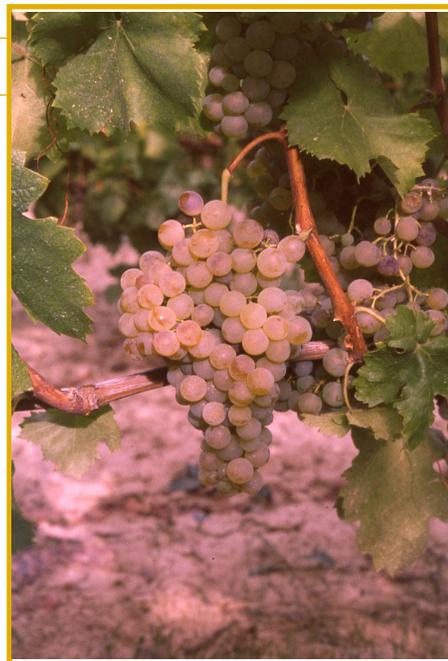
**Grappolo:** medio-piccolo, cilindrico-piramidale, con ali corte, mediamente compatto

**Acino:** sferoidale, medio-piccolo, bianco giallastro, ambrato o rosato se esposto al sole

**Vigoria:** elevata

**Fertilità:** media

**Produttività:** moderata



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Medio</b>
Fioritura	<b>Media</b>
Invaiaatura	<b>Medio – precoce</b>
Maturazione	<b>Medio – precoce</b>

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

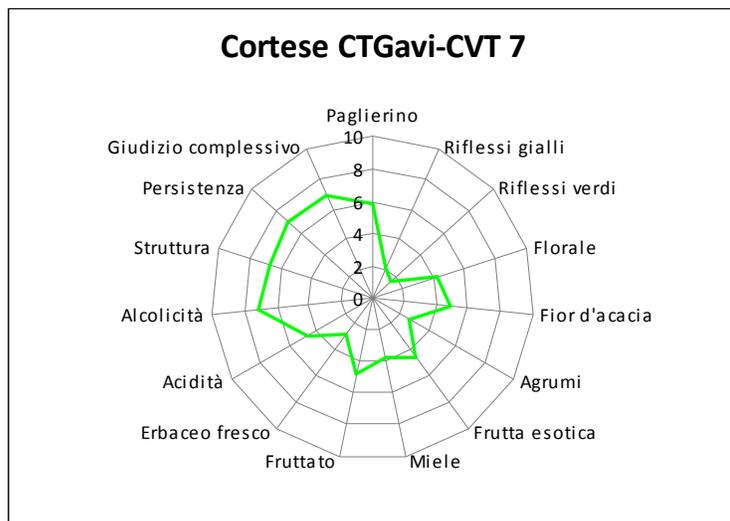
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.40</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>4.00</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>14</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>300</b>
Peso medio acino (g)	<b>2.03</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1050</b>
Indice di Ravaz	<b>3.80</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>19.6</b>
	pH	<b>3.20</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>5.50</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>5.29</b>
	Ac. malico (g/l)	<b>2.17</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore giallo paglierino scarico; intensi ed eleganti profumi florali e fruttati, sentori di frutta esotica; di elevata alcolicità (12.8 %), buona struttura ed idonea freschezza (pH 3.07), gusto armonico e persistente.