

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. Rovereto

I-CTGAVI-CVT 34

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, abbastanza lungo, alato, moderatamente compatto

Acino: sferoidale, medio-piccolo, grigio-giallastro, ambrato se esposto al sole

Vigoria: media

Fertilità: medio-elevata

Produttività: medio-elevata



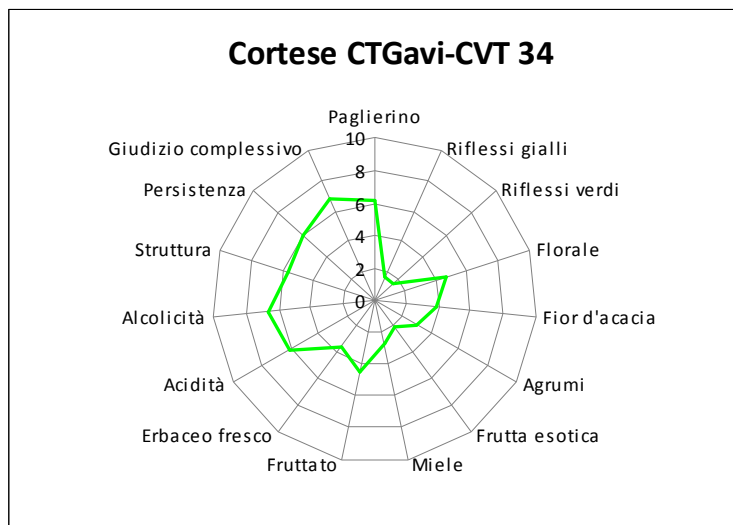
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Media
Invaiaatura	Medio – precoce
Maturazione	Medio – precoce

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.60
Produzione per ceppo (Kg)	5.10
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	320
Peso medio acino (g)	2.01
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	5.36

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19.3
	pH	3.18
	Acidità totale (g/l)	6.00
	Ac. tartarico (g/l)	5.20
	Ac. malico (g/l)	2.60

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; profumi florali e fruttati intensi e di buona finezza, sentore di erbaceo fresco; di elevata alcolicità (12.9 %), ben strutturato, gusto equilibrato, buon supporto acidico (pH 3.10), abbastanza persistente.