

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-2

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: grande, cilindrico - piramidale, lungo, alato, moderatamente compatto

Acino: sferoidale, grande, grigio-giallastro

Vigoria: elevata

Fertilità: medio – elevata

Produttività: elevata e costante



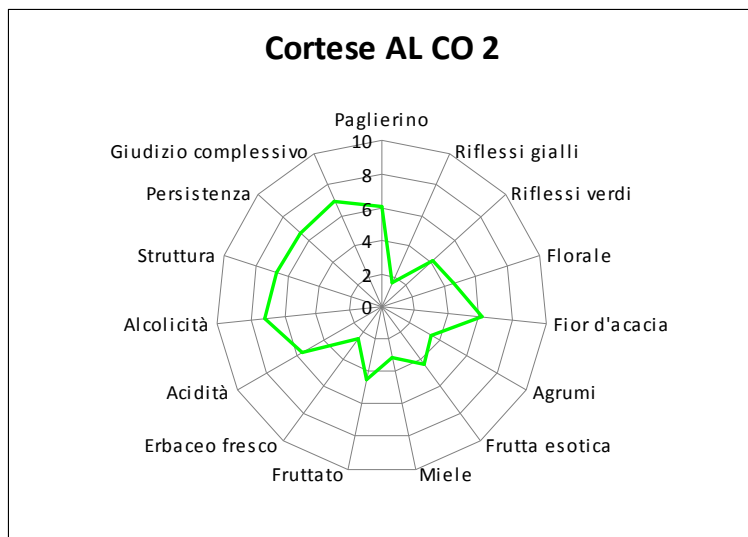
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.40
Produzione per ceppo (Kg)	4.50
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	360
Peso medio acino (g)	2.50
Peso legno potatura (g/ceppo)	995
Indice di Ravaz	4.52

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18.6
	pH	3.10
	Acidità totale (g/l)	7.90
	Ac. tartarico (g/l)	-
	Ac. malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo con riflessi verdognoli; profumo intenso, floreale (acacia) e fruttato (agrumi, pesca e frutta esotica), con leggera nota erbacea; di buona gradazione alcolica e di acidità sostenuta, al gusto risulta armonico e di ottima struttura