

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.

Origine

Parodi (AL)

I-CTGAVI-CVT 17

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

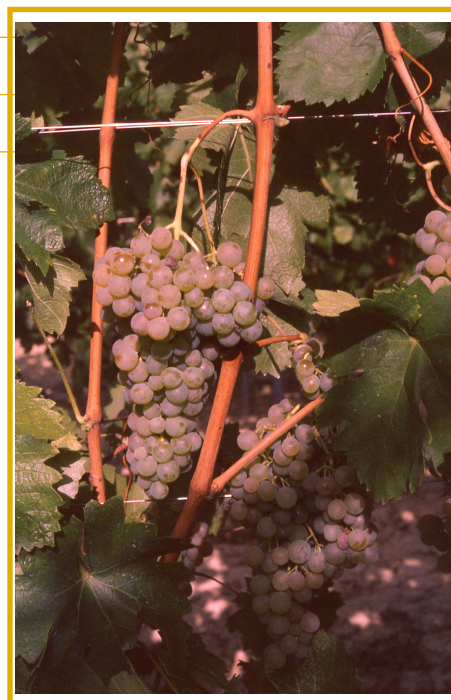
Grappolo: medio-grande, cilindrico o piramidale non molto lungo, con ali corte, mediamente compatto

Acino: sferoidale, medio-grande, bianco giallastro, ambrato se esposto al sole

Vigoria: medio-elevata

Fertilità: media

Produttività: medio-elevata



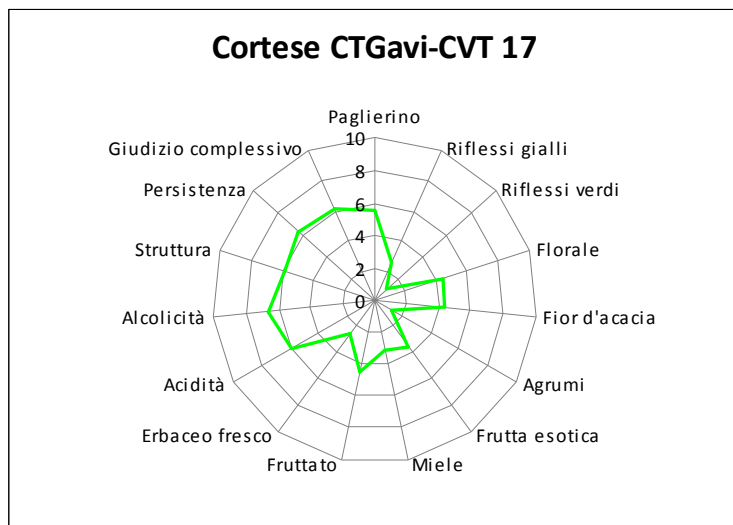
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Medio

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.40
Produzione per ceppo (Kg)	5.15
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	320
Peso medio acino (g)	2.19
Peso legno potatura (g/ceppo)	940
Indice di Ravaz	5.47

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18.7
	pH	3.20
	Acidità totale (g/l)	6.20
	Ac. tartarico (g/l)	5.40
	Ac. malico (g/l)	2.65

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; eleganti profumi florali e fruttati; di adeguata alcolicità (12.4 %), discreta struttura, gusto morbido (pH 3.25), di buona armonia complessiva, abbastanza persistente.