

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

Capriata d'Orba (AL)

I-CTGAVI-CVT 3

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: grande, piramidale lungo, alato, ali lunghe, moderatamente compatto

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

Vigoria: media

Fertilità: elevata

Produttività: elevata e costante



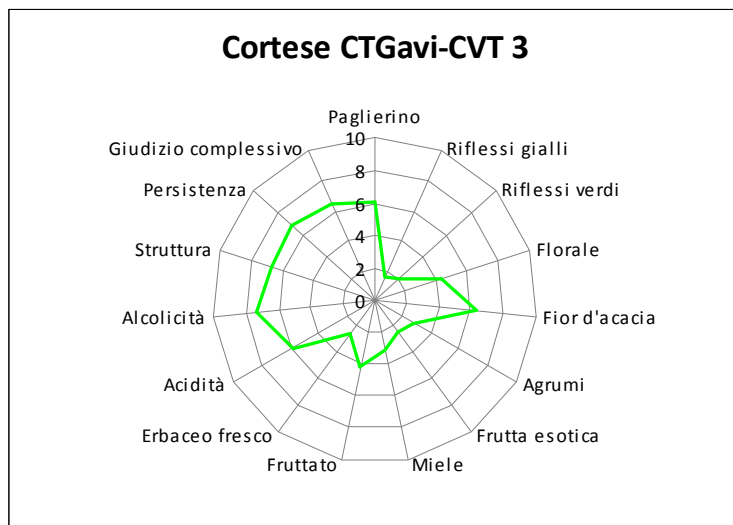
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Medio – precoce
Maturazione	Medio – precoce

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.60
Produzione per ceppo (Kg)	5.70
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	350
Peso medio acino (g)	2.26
Peso legno potatura (g/ceppo)	940
Indice di Ravaz	6.06

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19.3
	pH	3.15
	Acidità totale (g/l)	6.30
	Ac. tartarico (g/l)	5.43
	Ac. malico (g/l)	2.49

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; intensi ed eleganti profumi florali (fiori di acacia) e fruttati; di elevata alcolicità (13.0 %), buona struttura ed idonea freschezza (pH 3.08), gusto armonico e persistente.