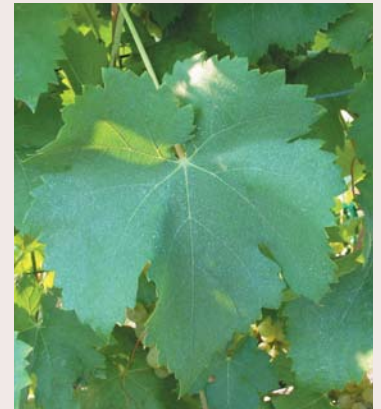




Cortese

Origine e cenni storici

Viene citato tra le migliori uve bianche del Piemonte da G. B. Croce nel 1606 e indicato presente nell'Alessandrino. Nel 1614 fa parte dell'inventario delle cantine del castello di Casale Monferrato. Il marchese L. Incisa della Rocchetta nel 1862 tra le uve locali raccomanda anche il *Cortese*. Demaria e Leardi nel 1875 definiscono la sua probabile origine nell'areale di Tortona e Gevi in provincia di Alessandria e nel Novarese.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Cortese bianco (termini dialettali: *Corteis, Courteisa, Courteis*).

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno diffuso particolarmente nella zona centro-meridionale del Piemonte e in quella sud-occidentale della Lombardia, dove dà origine a diverse DOC quali, *Cortese dell'Alto Monferrato, Cortese di Gavi, Cortese dei Colli Tortonesi, Cortese dell'Oltrepò Pavese*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio medio lanuginoso, di colore verde biancastro, leggermente sfumato di rosa.

Foglia adulta media, pentagonale quinquelobata o pentalobata, spesso asimmetrica; seno peziolare a lira, chiuso con bordi sovrapposti, seni laterali superiori chiusi con bordi sovrapposti. Pagina superiore liscia, glabra, verde cupo, con nervature di colore verde chiaro, rosate alla base.

Grappolo medio-grande, piramidale con ali sviluppate, spargolo, peduncolo lungo sfumato di rosa.

Acino medio-grande, sferico, buccia non molto pruinosa, sottile di colore giallo, dorato se esposto al sole.

Fenologia

Germogliamento: medio

Fioritura: media

Invaiaatura: media

Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme			X

Esigenze ambientali e colturali

Si adatta a diversi tipi di terreno purché non umidi e troppo fertili, preferisce climi asciutti e buona esposizione di collina dove dà le produzioni migliori. Massima espressione viene ottenuta in terreni argillo-calcarei. Ottimo l'equilibrio vegeto-produttivo se allevato con forme a tralcio rinnovabile, quali guyot e spalliera; per la sua bassa fertilità basale difficili sono le produzioni a cordone speronato. Gli investimenti ideali per questo vitigno sono compresi tra 4000 e 5000 ceppi all'ettaro.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Mediamente tollerante verso i parassiti comuni della vite, molto sensibile all'oidio. Per la fragilità della buccia subisce facilmente attacchi parassitari o danni meccanici. Per il rapido ed elevato sviluppo si può riscontrare fragilità dei germogli, e quindi è soggetto a danni da vento in primavera.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
17-20	3,0-3,4	6,0-8,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dalla sua vinificazione si ottiene un vino bianco dal colore giallo paglierino tendente al verdolino. Al naso prevalentemente fruttato tropicale, si apre poi a lievi profumi floreali (biancospino) e vegetali. In particolari *terroir* può dare evoluzioni viranti verso il mandorlato ed erbe aromatiche. Alla bocca risulta fresco e morbido con notevoli livelli di persistenza. Più raramente può essere utilizzato come "base spumante".

Coltivato soprattutto come vitigno per uva da vino, ma nel passato poteva essere considerato a duplice attitudine (Cavazza, 1934).