

# CORVINA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Comitato Vitivinicolo Veronese

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

## Origine

Affi (VR)

I-SV-CV 7

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Giorgio in Salici (VR); S. Pietro in Cariano (VR)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2100
Periodo di osservazione	1976-1978

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Buon equilibrio vegeto-produttivo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	13,2
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo grande, caratteristico, alato, a volte compatto
- ❖ Acino medio-grosso, ellisoidale

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
Fertilità reale		1,21
Produzione per ceppo (Kg)		14,6
Numero grappoli/ceppo		59
Peso medio grappolo (g)		246,7
Peso medio acino (g)		1,89
Peso legno potatura (g/ceppo)		-
Indice di Ravaz		-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	17,04
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	9,6
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

### **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore cerasuolo; profumo delicato; di buona acidità, vivace, piacevole, armonico. Adatto anche per la produzione di vini leggeri di corpo.