

# CORVINA N.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 09:12. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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

Marano di Valpolicella (VR)

I-ISV-CV 48

## 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

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore e piuttosto spargolo
- ✓ **Acino** di dimensione inferiore
- ✓ Fertilità media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	5,9
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo
- ✿ Acino piccolo, ellissoidale



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,27
Produzione per ceppo (Kg)	13,5
Numero grappoli/ceppo	69,6
Peso medio grappolo (g)	194,1
Peso medio acino (g)	1,64
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	17,14
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	8,97
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

#### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rubino chiaro; profumo delicato; di buona acidità, vivace, gradevolmente amarognolo, piacevole e armonico.

Molto indicato per l'appassimento per la produzione di Reciotti.

---

#### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Il clone si adatta a diverse realtà pedologiche e produttive ma dà i migliori risultati in terreni non troppo fertili.