

# CORVINA N.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 08:53. 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

S. Pietro in Cariano (VR)

I-ISV-CV 78

## 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** leggermente più piccolo
- ✓ **Vigoria** leggermente inferiore
- ✓ **Fertilità** superiore

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	15,2
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-piccolo, compatto
- ✎ Acino medio-piccolo, ellissoidale



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	14,4
Numero grappoli/ceppo	67,5
Peso medio grappolo (g)	213,3
Peso medio acino (g)	1,73
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	16,89
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	8,6
	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 cerasuolo-rubino; profumo delicato, non molto intenso; di buona acidità, abbastanza armonico.

---

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

---

Il clone è adatto per terreni magri per la maggiore compattezza del grappolo.