

# CORVINA N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 02:15. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

Quinto di Valpantena (VR)

I - ISV-CV-146

## 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

- ✓ Biotipo "Corvina grossa"
- ✓ **Acino** più grosso
- ✓ Per la sottigliezza della buccia è maggiormente soggetto ad attacchi di *Botrytis*
- ✓ Fertilità inferiore

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

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	17,7
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo -
- 🍇 Acino -



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	0,90
Produzione per ceppo (Kg)	10,8
Numero grappoli/ceppo	44,3
Peso medio grappolo (g)	243,7
Peso medio acino (g)	2,03
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	16,75
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	9,1
	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 e intenso; di buona acidità, armonico, piacevole.

---

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

---

Per la compattezza del grappolo si consiglia la coltivazione su terreni magri. In ambienti più fertili può presentare problemi di marciume acido.