

# CORVINA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:22. 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

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

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	17,7
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

▣ Grappolo -

▣ Acino -



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
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	-	

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	16,75
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	9,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.