

CORVINA N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:34. 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
Invaiaura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	17,7
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo -
- 🍇 Acino -



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