

# 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. 242 del 15/10/1991

## Origine

Cavaion Veronese (VR)

I-ISV-CV 13

## 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	1983-1987

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vegetazione molto equilibrata
- ✓ Contenuto in zuccheri delle bacche leggermente superiore
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produzione buona

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

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, alato, un pò compatto
- ✿ Acino medio, ellissoidale



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	8,7
Numero grappoli/ceppo	43
Peso medio grappolo (g)	201,6
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,76
	pH	3,10
	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 rubino chiaro; profumo delicato, caratteristico; buona l'acidità e buono il corpo. Vino sapido, armonico, tipico.