

CORVINA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine

Valpolicella (VR)

I-VCR 446

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Arbizzano (VR)
Forma di allevamento	Pergola trentina
Densità di impianto (ceppi/ha)	3378
Periodo di osservazione	2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

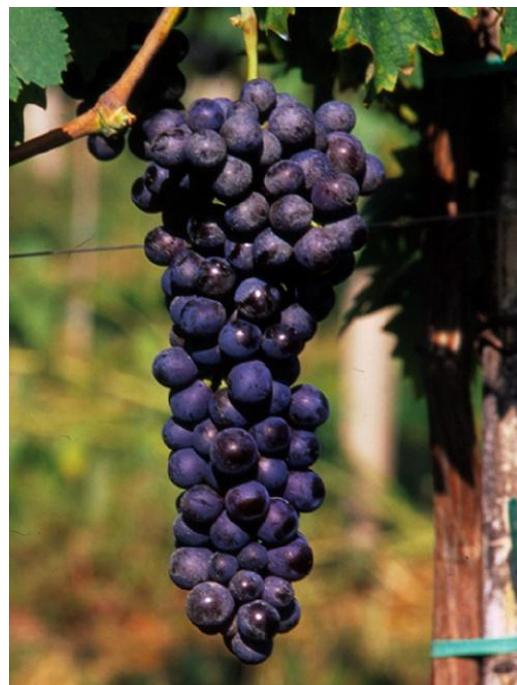
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione leggermente inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	1,50
Oidio	-

IL GRAPPOLO

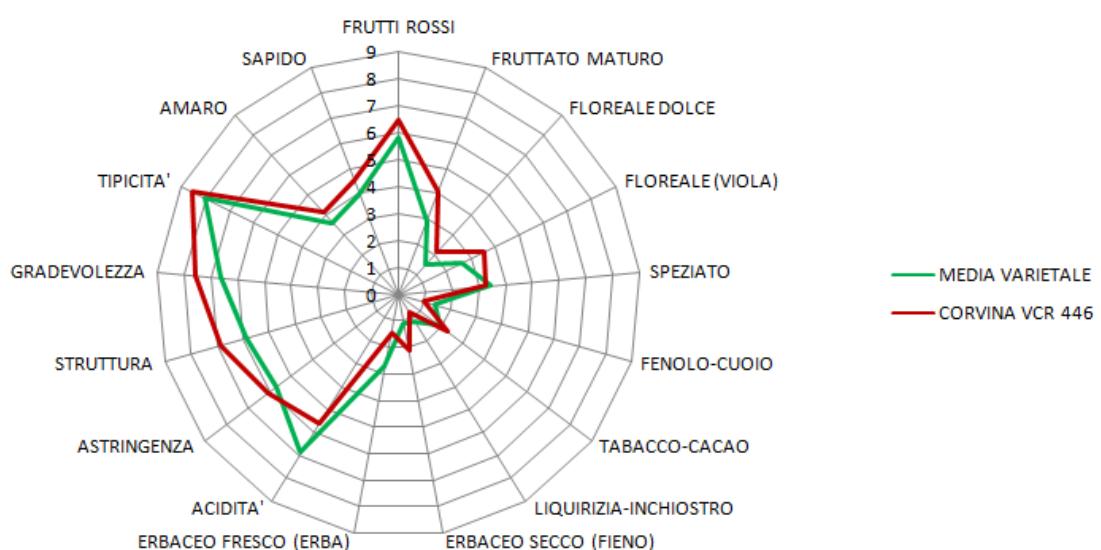
- ▣ Grappolo semicompatto, piccolo, tendenzialmente cilindrico, munito di cortissime ali
- ▣ Acino piccolo, a buccia consistente e intensamente colorata



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	5,19
Numero grappoli/ceppo	30
Peso medio grappolo (g)	173
Peso medio acino (g)	1,67
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.000
Indice di Ravaz	5,19

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,53
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	7,90
	Ac. Tartarico (g/l)	4,71
	Ac. Malico (g/l)	2,49
VINO	Antociani totali (mg/l) (*)	400
	Polifenoli totali (mg/l) (*)	2.020

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone produce vini di ottima struttura e contenuto in antociani, fruttati (ciliegia), adatti all'invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003