

# 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

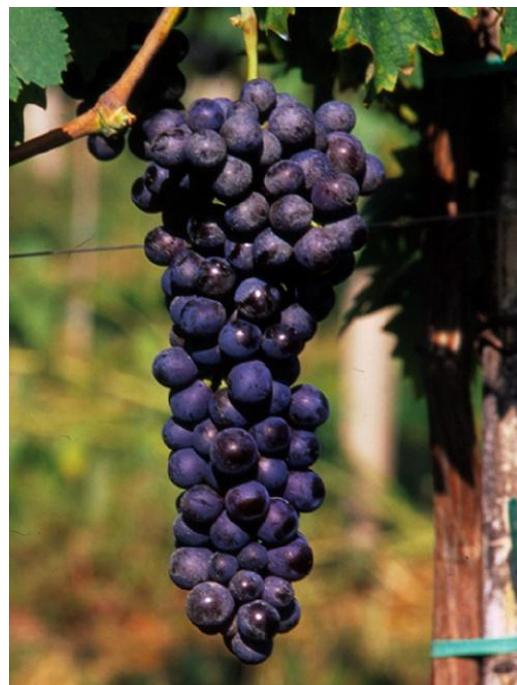
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione leggermente inferiore

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

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE  | CLONE |
|--------------------------|-------|
| <b>CRITTOGAMICHE (%)</b> |       |
| Botrite                  | 1,50  |
| Oidio                    | -     |

## IL GRAPPOLO

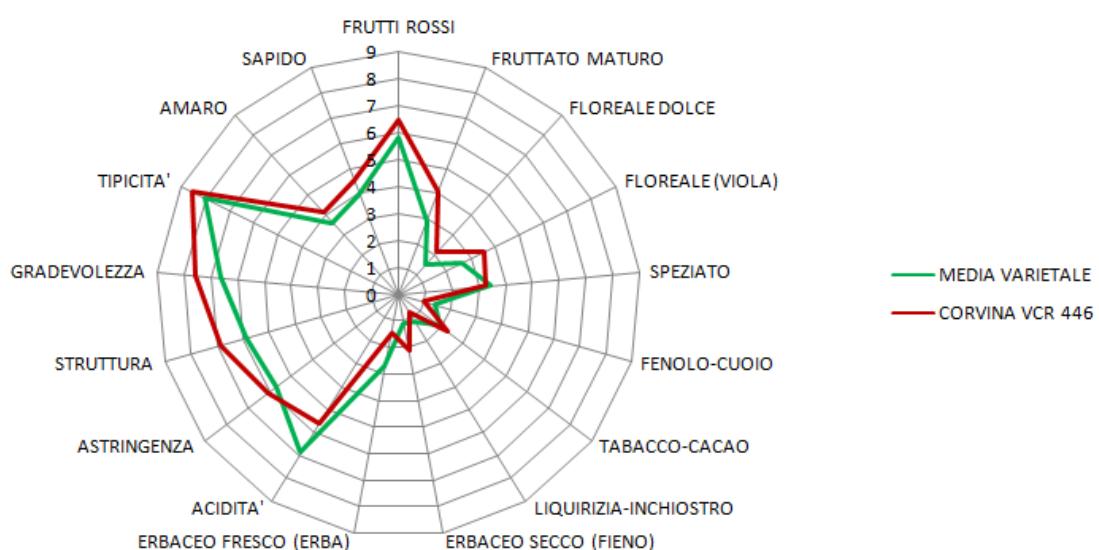
- ▣ Grappolo semicompatto, piccolo, tendenzialmente cilindrico, munito di cortissime ali
- ▣ Acino piccolo, a buccia consistente e intensamente colorata



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

|              | <b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>  | <b>CLONE</b> |
|--------------|------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | 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         |
| <b>VINO</b>  | 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