

# CORVINA N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 02:17. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Ottobre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,50
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

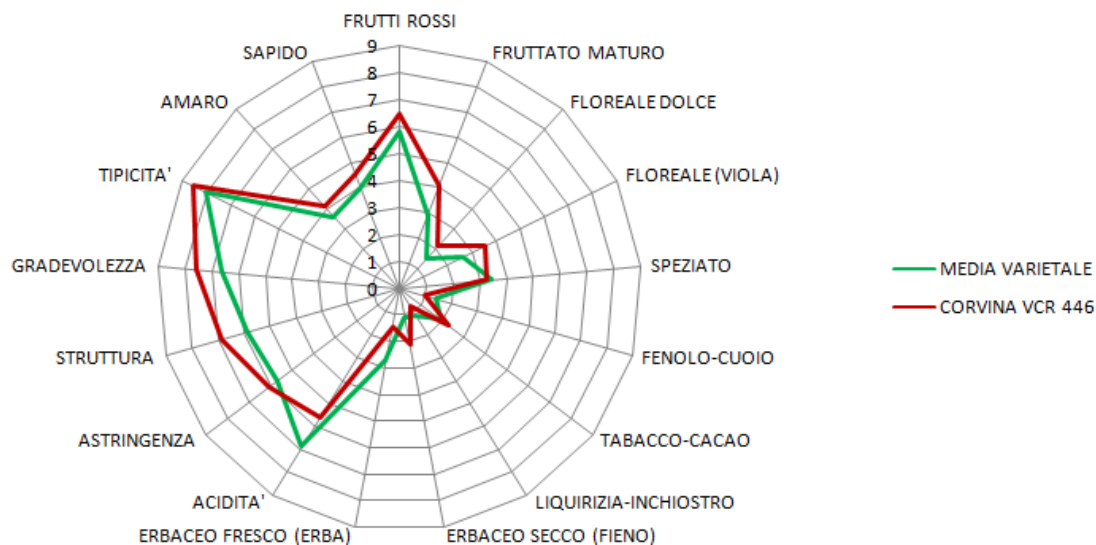
- ✿ Grappolo semicompatto, piccolo, tendenzialmente cilindrico, munito di cortissime ali
- ✿ Acino piccolo, a buccia consistente e intensamente colorata



<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