

# CORVINA N.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 07:38. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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 448

## 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

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività elevata

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Ottobre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

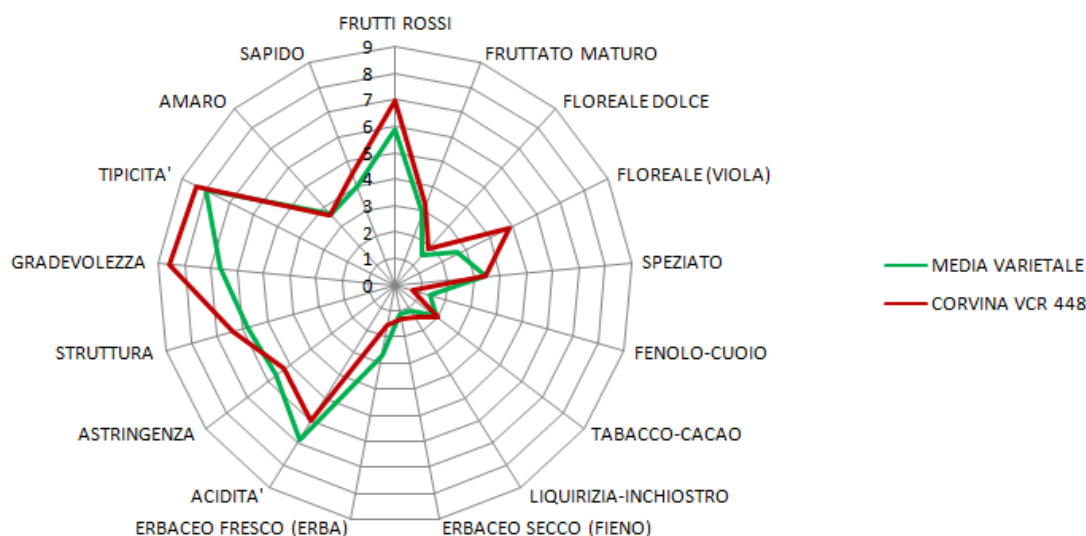
- ✿ Grappolo da semicompatto a semispargolo, di medie dimensioni, cilindrico, munito a volte di un'ala evidente
- ✿ Acino medio, a buccia consistente e molto colorata



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	5,42
Numero grappoli/ceppo	30
Peso medio grappolo (g)	179
Peso medio acino (g)	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.050
Indice di Ravaz	5,16

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,40
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	8,20
	Ac. Tartarico (g/l)	5,85
	Ac. Malico (g/l)	2,82
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l) (*)	384
	Polifenoli totali (mg/l) (*)	2.045

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone produce vini di ottimo contenuto in antociani e buona struttura, gradevoli, tipici, fruttati.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003