

CORVINA N.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 09:10. CREA/SNCV ©2011-2023.



Costitutore

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola;
Az. Agricola Spiazzi Vivai

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Fumane (VR)

I - CORA VISP
VALP

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pastrengo (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4878
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Contenuto superiore in antociani e polifenoli totali
- ✓ Elevata sensibilità alla peronospora, intollerante alla botrite e all'oidio
- ✓ Preferisce potatura media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Medio-tardiva

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, lungo, cilindrico-piramidale, piuttosto compatto
- ✿ Acino medio, ellissoidale; buccia di colore blu-violetto, molto pruinosa, spessa, molto consistente; un po' astringente, con ombelico persistente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Elevata
Oidio	Elevata

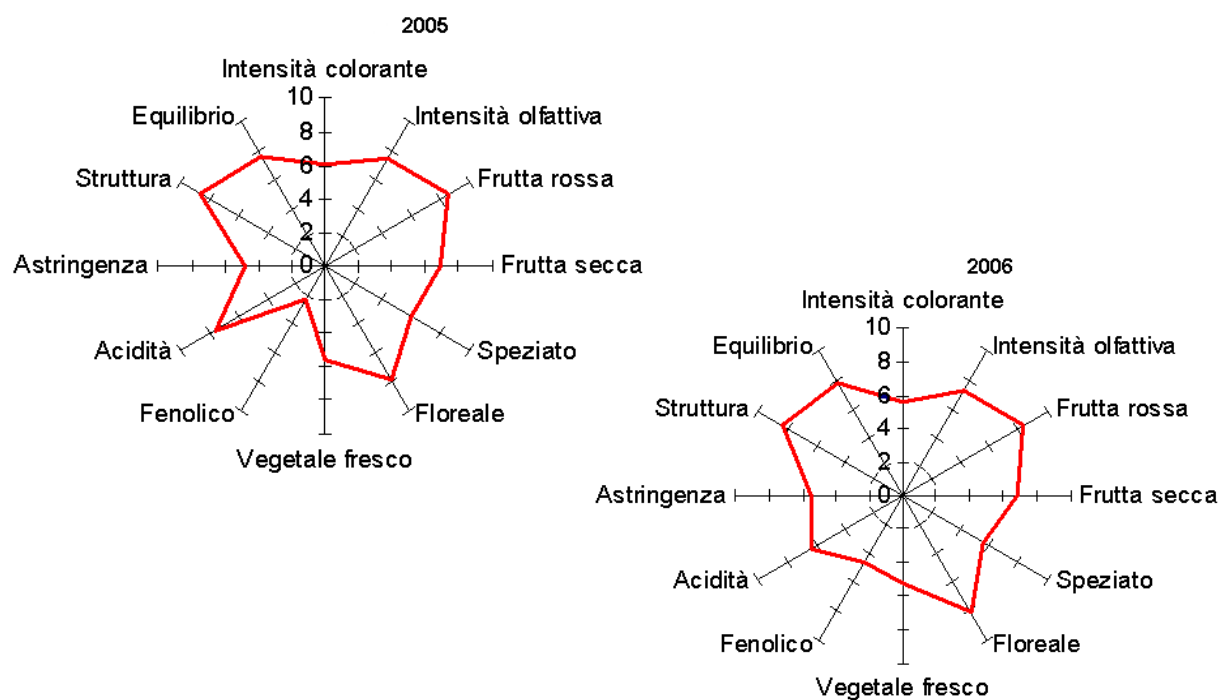
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,8
Numero grappoli/ceppo	12,7
Peso medio grappolo (g)	309
Peso medio acino (g)	2,36
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,3
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,51
	Ac. Tartarico (g/l)	5,18
	Ac. Malico (g/l)	2,10
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Clone complesso dal punto di vista aromatico, ricco e strutturato, buona la dorsale acida. Nel 2005 si è ottenuto un vino caratterizzato da sentori floreali e fruttati accompagnati da frutta secca e spezia. Di media intensità il vegetale fresco, mentre risulta di scarso rilievo il sentore fenolico. In bocca si osserva un'elevata struttura ed una buona acidità.

Nell'annata 2006 si osservano principalmente note floreali e fruttate, un'elevata struttura ed una buona acidità. Per entrambe le annate si è rilevato una media astringenza.

Clone che non necessita di elevati livelli di appassimento. Adatto alla produzione del Valpolicella classico per l'ottenimento di vini più ricchi e strutturati.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone trova il suo miglior areale di coltivazione nella regione Veneto ed in particolare nella zona Valpolicella; può esser inoltre coltivato nella regione Lombardia nella zona del Garda.