

CORVINA N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:34. CREA/SNCV ©2011-2026.



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 |
| Invaiaatura | 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 |

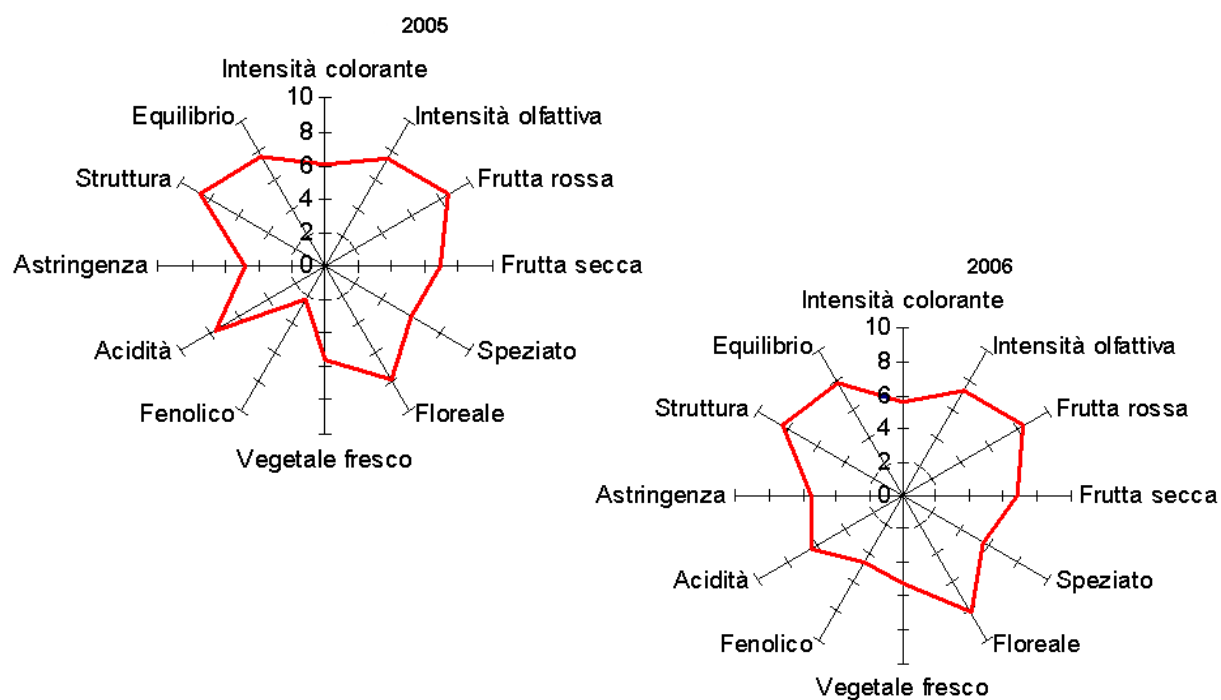
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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.