

# CORVINA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti  
Ortoflorovivaistici Veronesi, via Molinara 50,  
Bussolengo 37012 (Verona).

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

**Origine** Fumane (VR).

I - ET54 VITIVER

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Comune di Buttapietra (VR), loc. Bovolino.
Forma di allevamento	Guyot con sesto di impianto 2,8x1,0
Portinesto e Testimone	Kober 5BB; I – ISV-CV 48
Periodo di osservazione	2011-2014

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Media
- ✓ Fertilità Significativamente inferiore alla media (Fertilità basale reale pari a 0,74)
- ✓ Produttività Significativamente inferiore alla media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	III decade di Settembre



## IL GRAPPOLO

Grappolo piccolo tendenzialmente spargolo

Acino

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

### **CARATTERISTICHE CLONE (\*)**

#### **PRODUTTIVE**

Fertilità reale	0,96
Produzione per ceppo (Kg)	1,8
Peso medio grappolo (g)	184,6
Peso medio acino (g)	2,18
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,79
Indice di Ravaz	2,28

### **PARAMETRI CLONE**

#### **ENOCHIMICI**

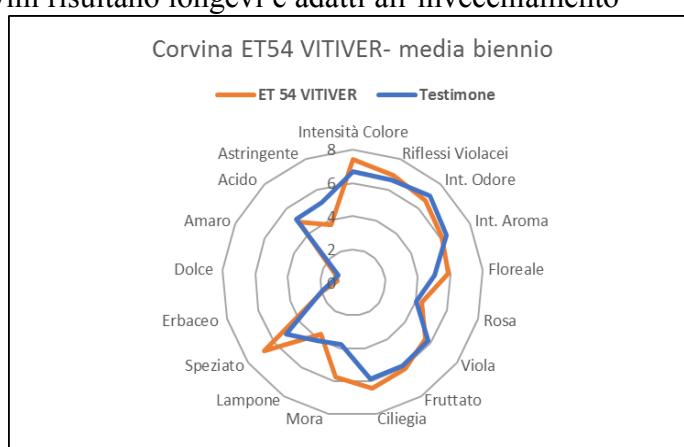
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (°Brix)	22,36
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	6,1
	Ac. Tartarico (g/l)	4,4
	Ac. Malico (g/l)	1,4
<b>VINO (**)</b>	Antociani totali (mg/l)	106,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1461

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE**

Elevato risulta l'accumulo zuccherino rispetto al testimone, inferiore invece l'acidità complessiva.

Il vino di colore rosso intenso, risulta strutturato e con un profilo sensoriale più ampio rispetto al testimone in cui spiccano le note fruttate (mora) e speziate.

Per la spargolicità e la conformazione dei grappoli risulta particolarmente idoneo all'appassimento. I vini risultano longevi e adatti all'invecchiamento



(\*) Dati medi del quadriennio di osservazione (\*\*\*)Dati medi del biennio – 2011/2012