

CORVINA N.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 07:37. CREA/SNCV ©2011-2023.



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 Marano di Valpolicella (VR)

I – 64 VITIVER

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Media
- ✓ Fertilità Inferiore alla media (Fertilità basale reale pari a 0,79)
- ✓ Produttività in linea con la media varietale

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

Grappolo mediamente di peso superiore al testimone

Acino



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE (*)

PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,04
Produzione per ceppo (Kg)	3,17
Peso medio grappolo (g)	250,5
Peso medio acino (g)	2,46
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,69
Indice di Ravaz	4,59

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

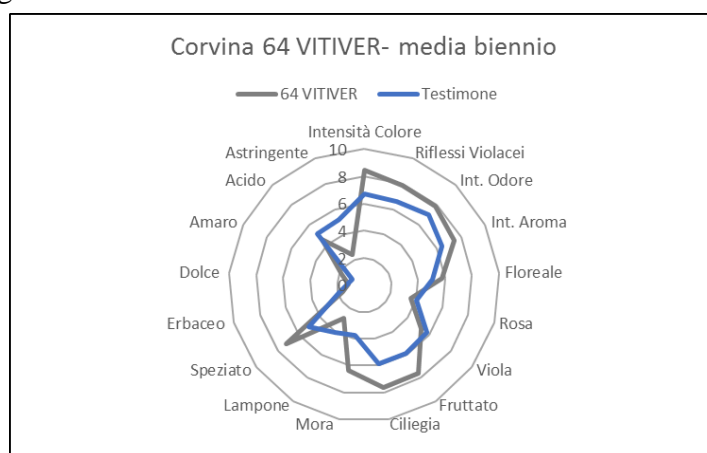
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	21,5
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	6,67
	Ac. Tartarico (g/l)	4,48
	Ac. Malico (g/l)	1,93
VINO (**)	Antociani totali (mg/l)	97,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1673,5

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

L'accumulo zuccherino è superiore rispetto al testimone, inferiore invece l'acidità complessiva.

Il vino risulta di colore rosso intenso, aromatico, strutturato e con un profilo sensoriale in cui spiccano le note fruttate (ciliegia e mora) e speziate.

I vini risultano longevi e adatti all'invecchiamento.



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