

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 Negrar, loc. Costeggiola (VR).

I - 74 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 in linea co la media varietale (Fertilità basale reale pari a 0,97)
- ✓ Produttività Elevata

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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



IL GRAPPOLO

Grappolo di peso superiore al testimone

Acino

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE (*)**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	3,77
Peso medio grappolo (g)	249,8
Peso medio acino (g)	2,54
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,88
Indice di Ravaz	4,28

**PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI**

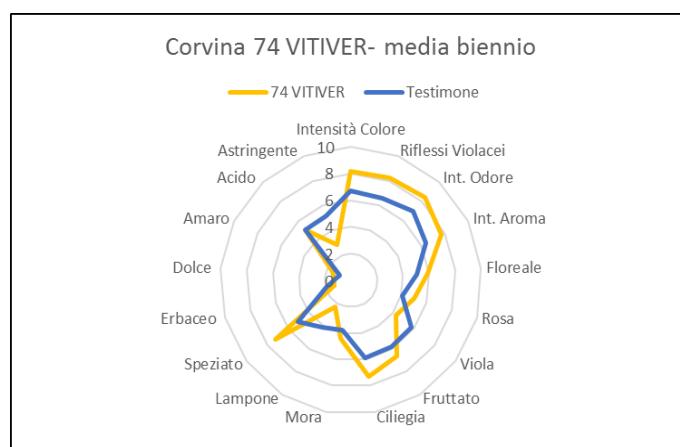
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	21,22
	pH	3,24
VINO (**)	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	4,95
VINO (**)	Ac. Malico (g/l)	1,89
	Antociani totali (mg/l)	110
	Polifenoli totali (mg/l)	1533,5

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, con un quadro aromatico mediamente superiore al testimone in cui spiccano le note speziate e fruttate.

I vini di buona struttura risultano adatti sia per vini di pronta beva che per l'invecchiamento.



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