

CORNALIN N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 23:52. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Institut Agricole Régional

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 46 del 23/02/2023

Origine
Aymavilles (AO)

I-IAR-C23

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Loc. Moncenis, Aosta (AO)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	8800
Periodo di osservazione	2019-2021

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: elevata
- ✓ Fertilità: superiore alla media
- ✓ Produttività: tendenzialmente inferiore alla media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II-III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

- IL GRAPPOLO**
- ▣ Grappolo conico o cilindro-conico, lunghezza e peso inferiori alla media, piuttosto spargolo, generalmente privo di ali.
 - ▣ Acino sferico, di colore blu-violaceo.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE
Botrite		Media
Oidio	CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE		
Fertilità reale		1,03
Produzione per ceppo (Kg)		1,54
Numero grappoli/ceppo		10,3
Peso medio grappolo (g)		150
Peso medio acino (g)		1,61
Peso legno potatura (g/ceppo)		0,35
Indice di Ravaz		4,4
ANALISI SENSORIALE	M	Zuccheri (°Brix)
	O	pH
	S	Acidità totale (g/l)
	T	Ac. Tartarico (g/l)
	O	Ac. Malico (g/l)
	VI	Antociani totali (mg/l)
	NO	Polifenoli totali (mg/l)

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rispetto alla media varietale, il vino del clone C-23 si presenta di buona struttura, superiore grado alcolico, buona acidità. Il colore è rosso rubino con evidenti riflessi violacei. Il quadro aromatico, complessivamente più intenso e piacevole rispetto alla media varietale, si caratterizza soprattutto per le note fruttate (confettura e frutti rossi) e speziate (noce moscata, tabacco).

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Terreni scolti, asciutti, preferibilmente ben esposti e ad altitudini piuttosto elevate (650 – 750 m s.l.m.)