



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# CORVINONE N.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 86 del 14/04/1999

## Origine

Località Purano, Marano di Valpolicella (VR)

I-ISV CV 2

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

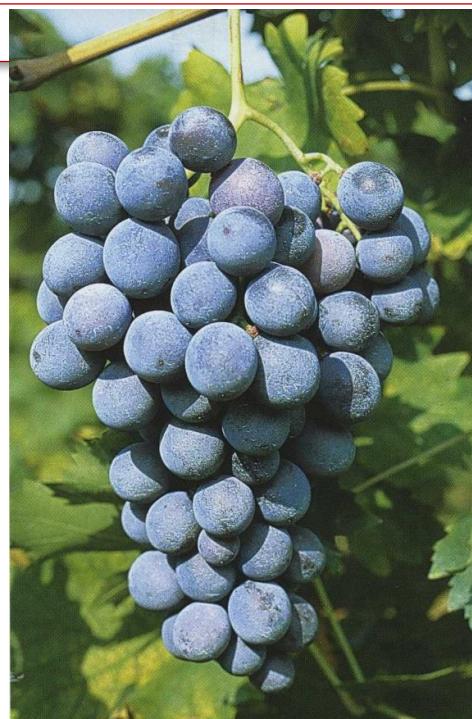
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, non compatto, con un'ala. Si presta ottimamente all'appassimento
- ▣ Acino medio-grosso, leggermente ovale; buccia di media consistenza, di colore blu-nero



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Bassa
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE CLONE  
PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI CLONE  
ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri ( <sup>°</sup> Brix)	-
	pH	-
VINO	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino; profumo di marasca, sentore di frutta secca, caratteristico, leggermente speziato; buon corpo, buona acidità, retrogusto di frutta (ciliegia) e discreta persistenza in bocca.

---

**ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE**

Clone rustico, resistente alla siccità; si adatta anche a terreni di pianura purché ricchi di scheletro e non troppo fertili.