

**SCHEDA  
INCOMPLETA  
IN ATTESA DI  
ULTERIORI DATI NON  
ANCORA TRASMESSI  
DAL COSTITUTTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# CORVINONE N.

I-ISV CV 2



## 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)

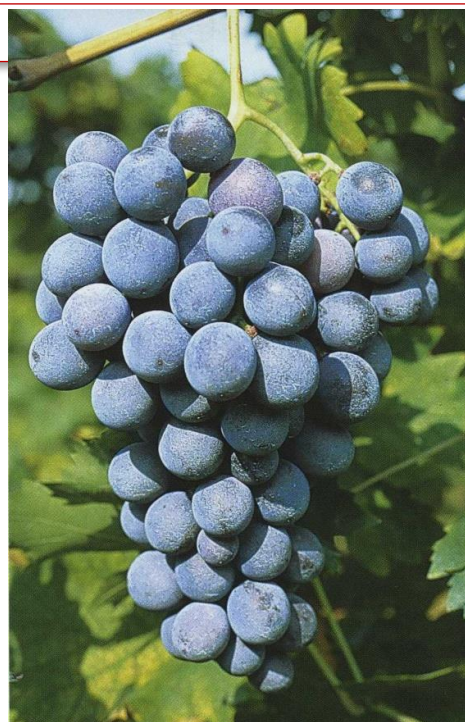
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| 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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento         | -            |
| Fioritura              | -            |
| Invaiaura              | -            |
| 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**

|                  |   |
|------------------|---|
| Zuccheri (°Brix) | - |
|------------------|---|

|    |   |
|----|---|
| pH | - |
|----|---|

|                      |   |
|----------------------|---|
| Acidità totale (g/l) | - |
|----------------------|---|

|                     |   |
|---------------------|---|
| Ac. Tartarico (g/l) | - |
|---------------------|---|

|                  |   |
|------------------|---|
| Ac. Malico (g/l) | - |
|------------------|---|

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>VINO</b> Antociani totali (mg/l) | - |
|-------------------------------------|---|

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>VINO</b> 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.