

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# CORVINONE N.

I-ISV CV 3



## 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 taglia inferiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo semicompatto, con un'ala evidente. Si presta all'appassimento
- ✿ Acino medio-grosso, ovoidale; buccia di media consistenza, di colore blu-nero



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

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

### ***ANALISI SENSORIALE***

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore rosso rubino medio; profumo leggermente erbaceo, speziato; di buona acidità, con discreta persistenza in bocca; di pronta beva.

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

Clone rustico, resistente alla siccità; preferisce terreni di media-alta collina e di ridotta fertilità.