

# CORVINONE N.

Documento aggiornato al: 17/02/2026, 17:39. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 14/10/2004

## Origine

Quinto di Valpantena (VR)

I-RAUSCEDO 8

## 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 superiore

✓ Vigoroso

✓ Fertilità media

✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	Medio-tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
--	-------

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

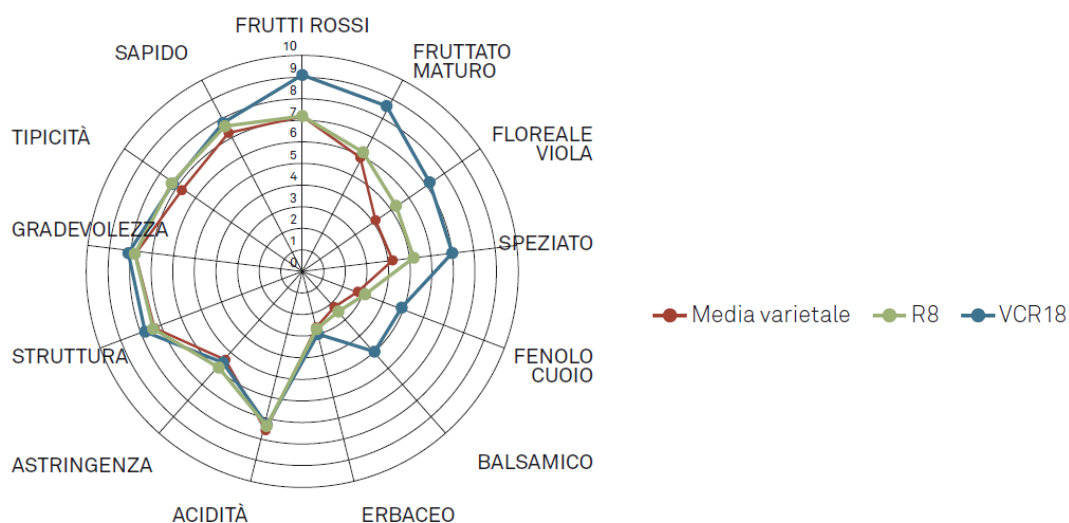
- ✿ Grappolo grande, piramidale, semicompatto
- ✿ Acino grosso, leggermente ovale, con buccia consistente



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	-
	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 con riflessi violacei; aroma fruttato di marasca; sapore tipico, fruttato; di buon corpo ed acidità. Presente nell'uvaggio, dopo appassimento, per la produzione dei classici passiti veronesi. Adatto all'invecchiamento.

## ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Richiede terreni di collina ben esposti.