

CORVINONE N.

Documento aggiornato al: 15/04/2026, 09:48. 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	Medio-tardiva

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

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



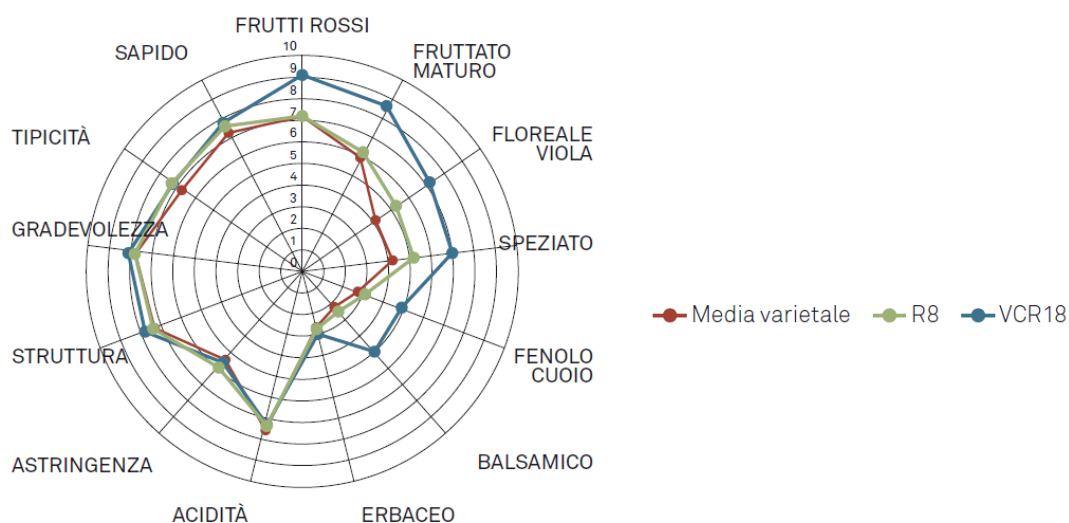
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

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	-

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.