

CORVINONE N.

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



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

I-VCR 536

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Valpolicella (VR)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Ubicazione | S. Ambrogio (VR) |
| Forma di allevamento | Pergola |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3125 |
| Periodo di osservazione | 2004-2006 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione buona

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | III decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|--|-------|
| Botrite | 1,33 |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

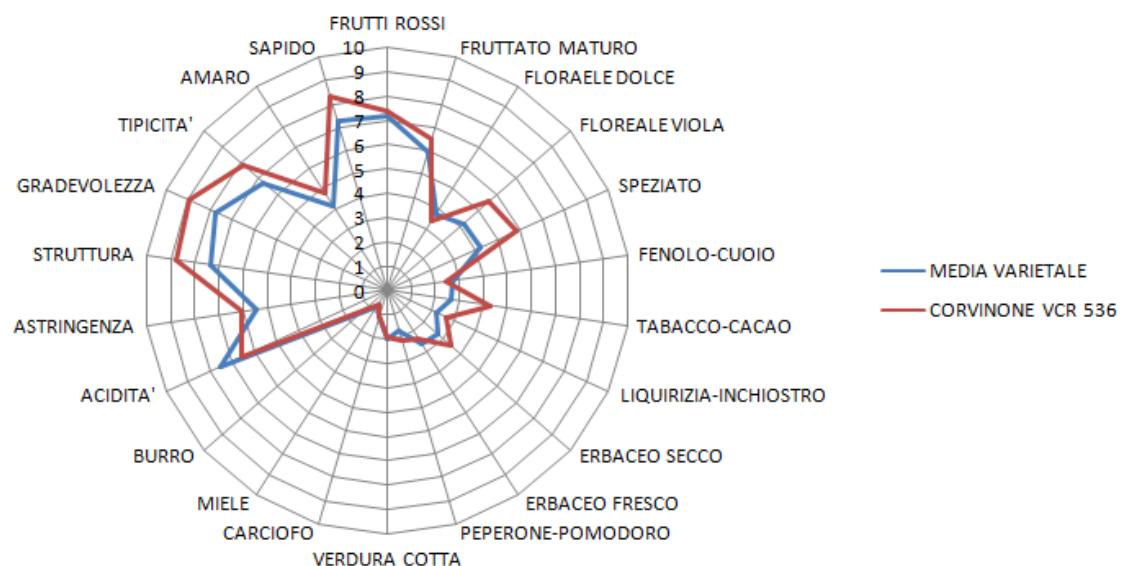
- ▣ Grappolo medio o più, semicompatto cilindrico o cilindrico-piramidale, munito di robuste ed evidenti ali
- ▣ Acino medio-grosso, ovoide, a buccia consistente e colorata



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | | CLONE |
|-----------------------------------|-------|--------------|
| Fertilità reale | 1,26 | |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,71 | |
| Numero grappoli/ceppo | 25 | |
| Peso medio grappolo (g) | 306 | |
| Peso medio acino (g) | 2,74 | |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.200 | |
| Indice di Ravaz | 6,42 | |

| PARAMETRI ENOCHIMICI | | CLONE |
|-----------------------------|--------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 19,13 |
| | pH | 3,08 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,07 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,20 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,11 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 609 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.849 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve di questo biotipo originano dei vini particolarmente ricchi di colore, pur mantenendo l'eleganza dei profumi di ciliegia. Buona l'acidità ed il corpo. La buccia particolarmente resistente lo rende adatto all'appassimento, per partecipare all'uvaggio dell'Amarone.

(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005