

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

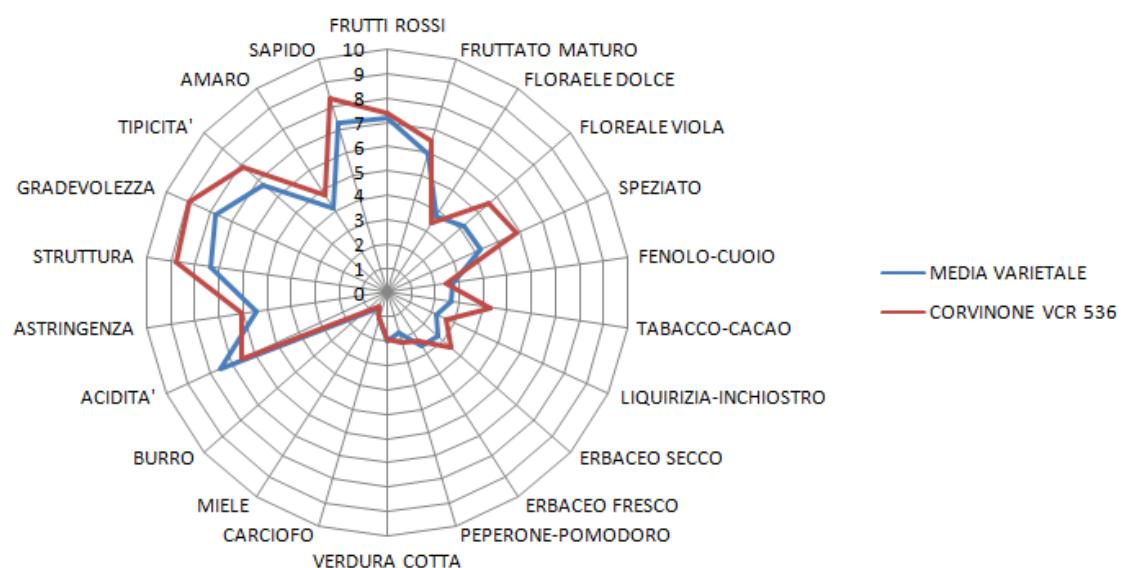
- ▣ Grappolo medio o più, semicompatto cilindrico o cilindrico-piramidale, munito di robuste ed evidenti ali
- ▣ Acino medio-grosso, ovoide, a buccia consistente e colorata



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