CORVINONE N.

Documento aggiornato al: 18/10/2025, 04:29. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

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	E POCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

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

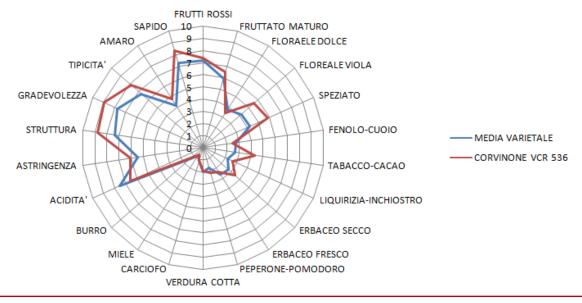




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	7,71
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	306
Peso medio acino (g)	2,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.200
Indice di Ravaz	6,42

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,13
9	рН	3,08
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,07
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	6,20
	Ac. Malico (g/l)	2,11
/INO	Antociani totali (mg/l)	609 (*)
VI	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 ala biennio 2004-2005

