

# CORVINONE N.

Documento aggiornato al: 31/03/2025, 23:11. 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)

I-  
VCR  
536

## 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
Invaiaura	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, ovoidale, a buccia consistente e colorata



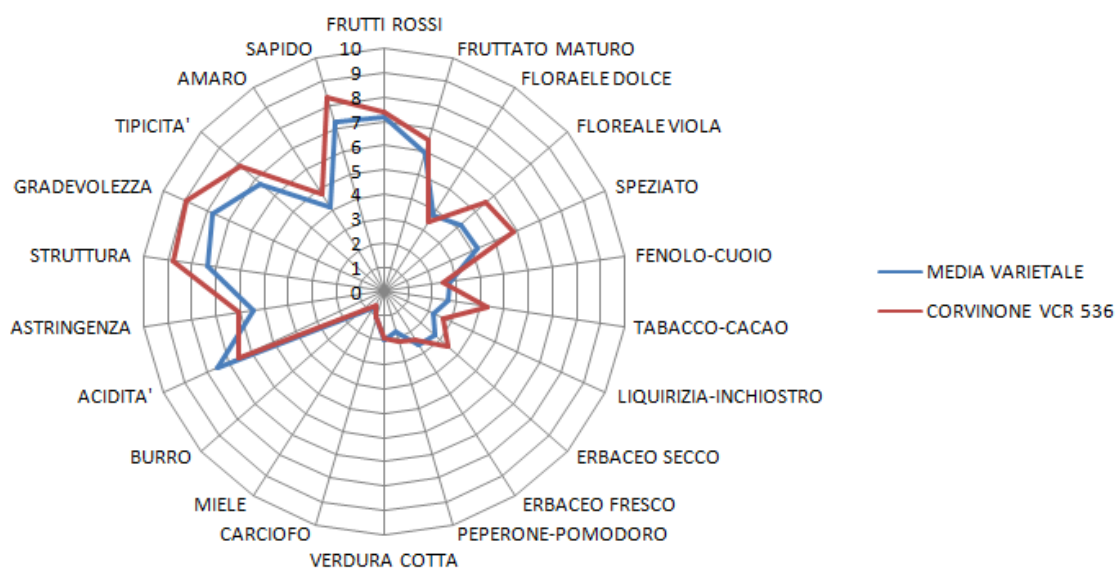
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
--	---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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 alla biennio 2004-2005