

CORVINONE N.

Documento aggiornato al: 15/04/2026, 09:54. CREA/SNCV ©2011-2026.



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



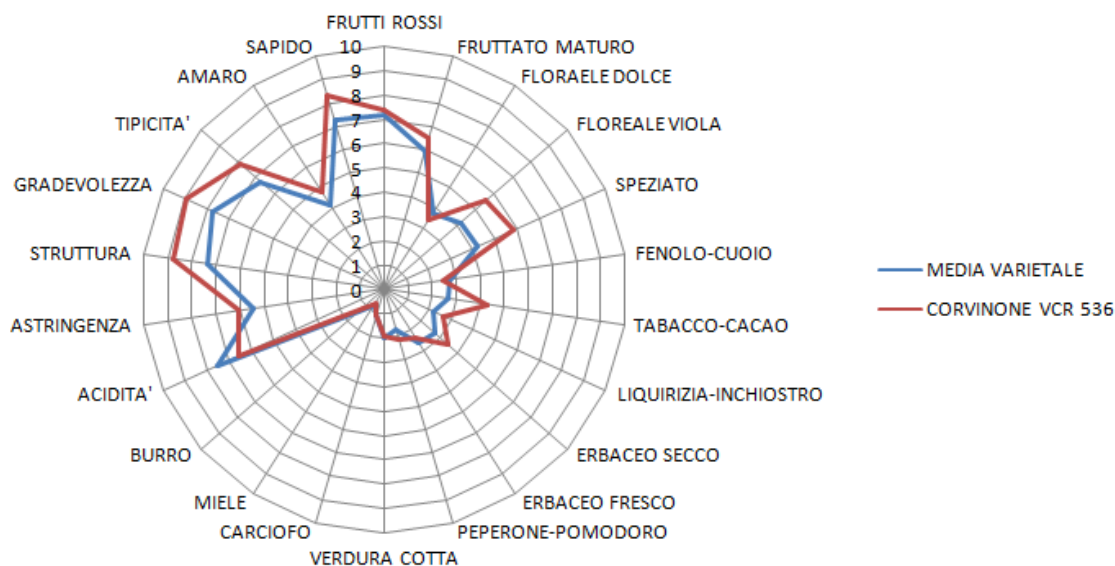
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

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 alla biennio 2004-2005