

# CORVINONE N.

Documento aggiornato al: 17/02/2026, 17:41. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola;  
Az. Agricola Spiazzi Vivai

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

I-VISP 10

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cavaion (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4878
Periodo di osservazione	2005-2006-2008

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio significativamente inferiore
- ✓ **Acino** di dimensione inferiore, con buccia di maggiore spessore
- ✓ Vigoria notevole
- ✓ Produttività media
- ✓ Discreta sensibilità al disseccamento del rachide
- ✓ Sensibilità alla botrite ed al marciume
- ✓ Elevata sensibilità alla peronospora

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

Germogliamento	Tardiva
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Tardiva

### IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo grande, piramidale, spesso con una o due ali, compatto
- ✳ Acino grosso, ellissoidale; buccia pruinosa di colore blu scuro



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

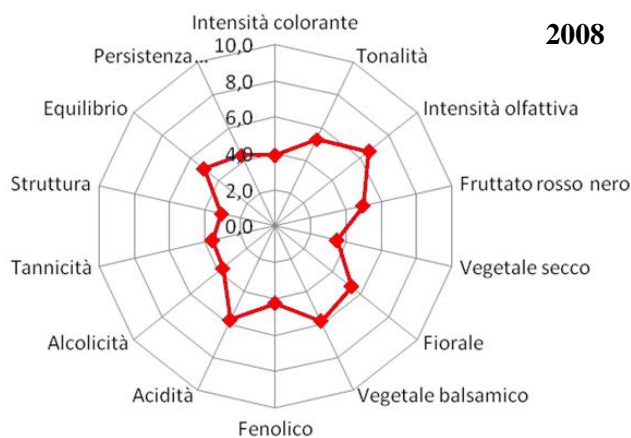
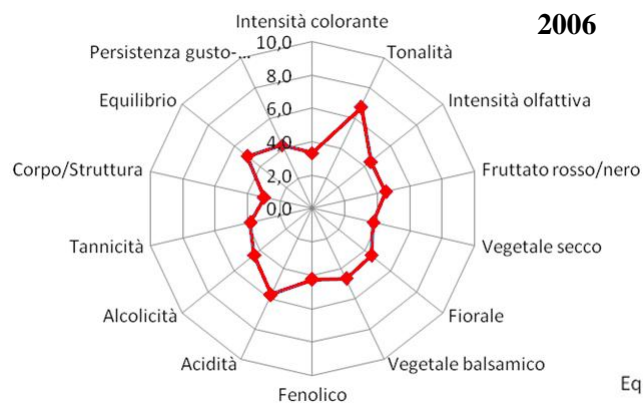
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	7,01
Numero grappoli/ceppo	16,95
Peso medio grappolo (g)	419,80
Peso medio acino (g)	2,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,2
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,38
	Ac. Tartarico (g/l)	4,53
	Ac. Malico (g/l)	2,50
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

### ANALISI SENSORIALE



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Nel 2006 il clone ha prodotto un vino con un colore non particolarmente intenso, ma con tonalità violacee evidenti. Buona l'intensità olfattiva dove si distinguono gradevoli note fruttate, floreali e vegetali balsamiche. Buona la vena acida che non compromette l'equilibrio del vino stesso. Struttura discreta anche se superiore alla media varietale.

Nel 2008 il clone conferma la sua ottima prestazione producendo un vino equilibrato, in cui rimangono evidenti le tonalità violacee del colore. Ottima l'intensità olfattiva in cui si riconoscono nettamente note fruttate e floreali, nonché gradevoli vegetali balsamici: buona complessità. Alla bocca sempre equilibrato, buona la freschezza e moderata la struttura.

Da impiegare nella produzione di vini giovani e freschi non particolarmente strutturati, da solo o in miscela con altre varietà dell'areale Veronese. In appassimento può sicuramente dare livelli di concentrazione adatti alla produzione di Amarone o Valpolicella classico di buona struttura.

---

## ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Il clone trova il suo miglior areale di coltivazione nella Regione Veneto ed in particolare nella zona di Valpolicella, Verona.