

# CORVINONE N.

Documento aggiornato al: 17/02/2026, 17:42. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti  
Ortoflorovivaistici Veronesi;  
Provincia di Verona – Servizio Agricoltura

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2016

## Origine

Località San Felice Extra, Verona (VR)

I - 44 Vitiver

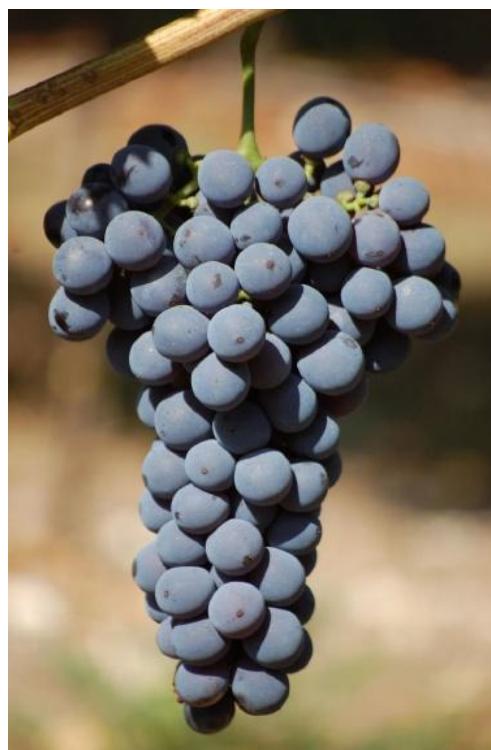
## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | Località Bovolino, Buttapietra (VR)  |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3571                                 |
| Periodo di osservazione        | 2009-2011                            |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo e acino di dimensioni più contenute; grappolo idoneo all'appassimento
- ✓ Produttività buona e costante

| FASE FENOLOGICA | EPOCA                |
|-----------------|----------------------|
| Germogliamento  | I decade Aprile      |
| Fioritura       | II decade Maggio     |
| Invaiatura      | II decade Agosto     |
| Maturazione     | III decade Settembre |



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, spargolo

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

### CLONE

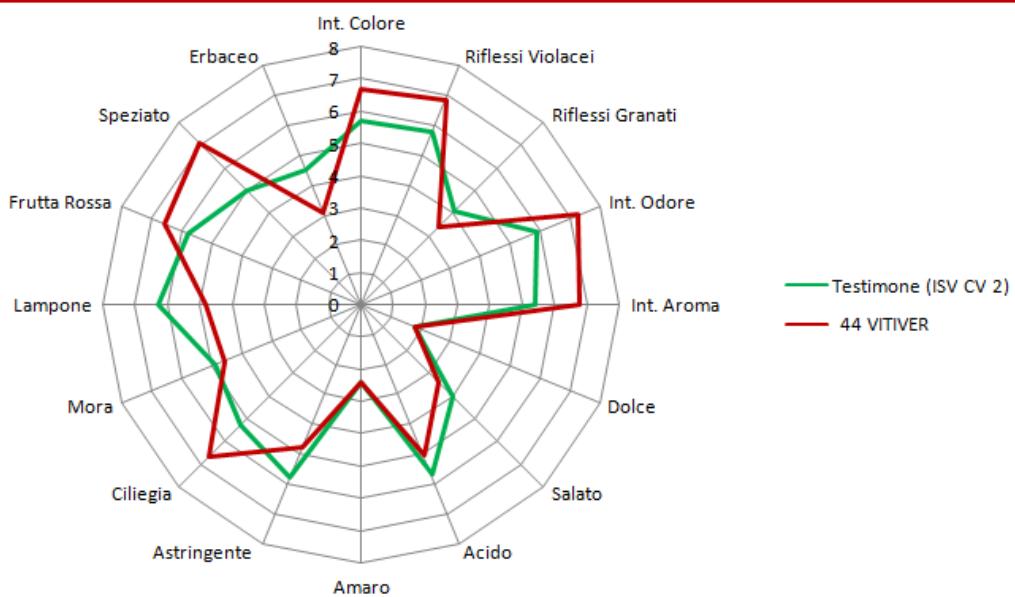
|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale               | 1,40   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,62   |
| Numero grappoli/ceppo         | 11,2   |
| Peso medio grappolo (g)       | 414,11 |
| Peso medio acino (g)          | 3,53   |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.020  |
| Indice di Ravaz               | 4,53   |

## PARAMETRI ENOCHIMICI

### CLONE

| MOSTO | Zuccheri (°Brix)         | 19,77   |
|-------|--------------------------|---------|
|       | pH                       | 3,32    |
| VINO  | Acidità totale (g/l)     | 7,15    |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | 5,10    |
| VINO  | Ac. Malico (g/l)         | 2,42    |
|       | Antociani totali (mg/l)  | 98 (*)  |
| VINO  | Polifenoli totali (mg/l) | 819 (*) |

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona alcolicità in linea con le caratteristiche varietali dove le note di ciliegia e di spezie risultano prevalenti. Biotipo idoneo sia per la produzione di vini freschi d'annata che da invecchiamento.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010