

# CORVINONE N.

Documento aggiornato al: 17/02/2026, 17:39. 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 Capitani, Bardolino (VR)

I - 45 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** di dimensioni contenute e peso medio inferiore; idoneo all'appassimento
- ✓ Produttività buona e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

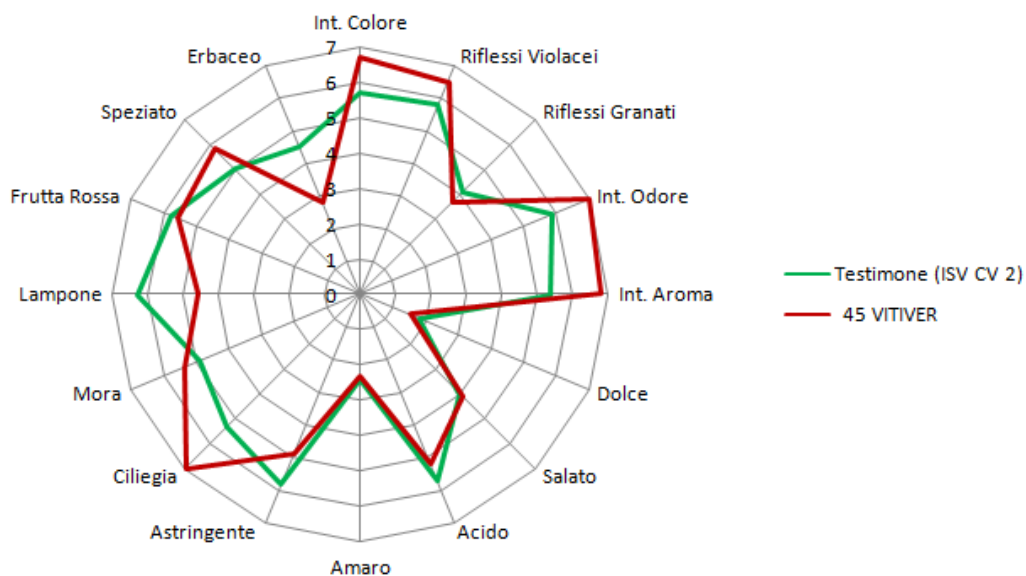
- 🍇 Grappolo spargolo



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	4,86
Numero grappoli/ceppo	13,3
Peso medio grappolo (g)	365,08
Peso medio acino (g)	3,21
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.230
Indice di Ravaz	3,95

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,97
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	7,41
	Ac. Tartarico (g/l)	5,46
	Ac. Malico (g/l)	2,64
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	101 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	760 (*)

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino caratterizzato da una buona struttura e da una complessità aromatica equilibrata nei suoi sentori di frutta e spezie. Queste caratteristiche ne fanno un clone particolarmente indicato per la produzione di vini strutturati da invecchiamento quali i passiti.

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