

CORVINONE N.

Documento aggiornato al: 17/02/2026, 17:44. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti
Ortoflorovivaistici Veronesi, via Molinara 50,
Bussolengo 37012 (Verona).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

I-83 VITIVER

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

| | |
|-------------------------|--|
| Ubicazione | Comune di Buttapietra (VR), loc. Bovolino. |
| Forma di allevamento | Guyot con sesto di impianto 2,8x1,0 |
| Portinnesto e Testimone | Kober 5BB; I – ISV CV 2 |
| Periodo di osservazione | 2011-2014 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità Inferiore agli altri cloni (Fertilità basale reale pari a 0,87)
- ✓ Produttività Inferiore al testimone

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



IL GRAPPOLO

Grappolo di medie dimensione e mediamente spargolo.

Acino

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

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

CARATTERISTICHE CLONE (*)**PRODUTTIVE**

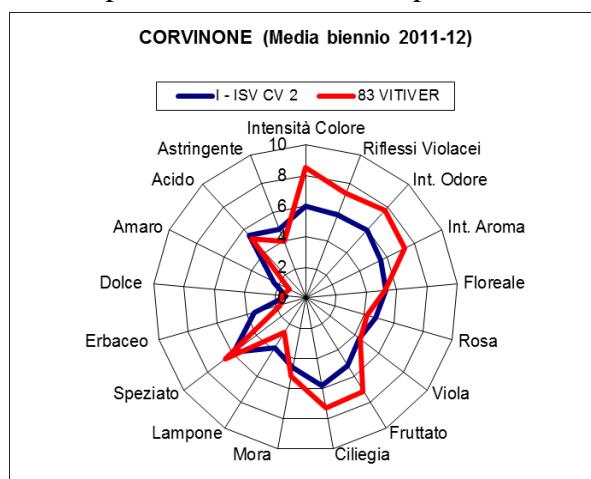
| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,21 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,27 |
| Peso medio grappolo (g) | 265,8 |
| Peso medio acino (g) | 3,57 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 0,83 |
| Indice di Ravaz | 3,94 |

PARAMETRI CLONE**ENOCHIMICI**

| | | |
|--------------------|--------------------------|-------|
| MOSTO (*) | Zuccheri (°Brix) | 21,37 |
| | pH | 3,28 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,8 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,56 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,1 |
| VINO (**) (| Antociani totali (mg/l) | 186 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Elevato risulta l'accumulo zuccherino rispetto al testimone, inferiore invece l'acidità complessiva. Il vino risulta di colore più intenso rispetto al testimone, ma con un profilo sensoriale più ampio, in cui spiccano note fruttate e speziate.



(*) Dati medi del quadriennio di osservazione (**) Dati medi del biennio – 2011/2012