CORVINA N.

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 Quar, Pedemonmte (VR)

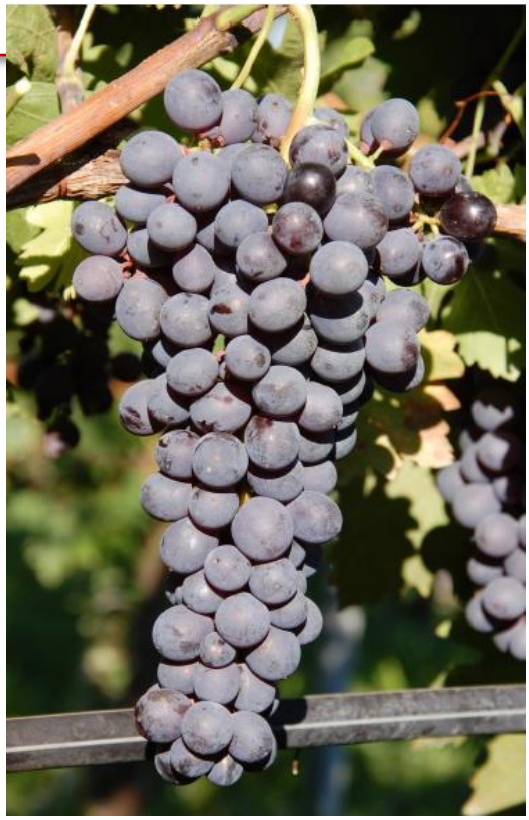
I - Q4 Vitiver

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** più spargolo
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività buona e costante



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

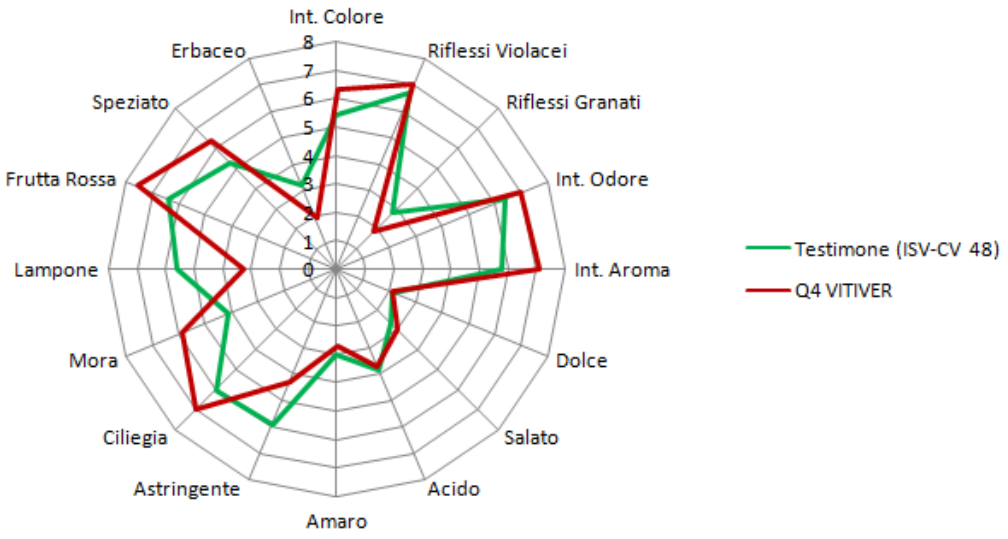
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, spargolo,
- Acino piccolo

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	5,28
Numero grappoli/ceppo	20,4
Peso medio grappolo (g)	258,63
Peso medio acino (g)	2,08
Peso legno potatura (g/ceppo)	490
Indice di Ravaz	10,77

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,75
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	6,38
	Ac. Tartarico (g/l)	5,46
	Ac. Malico (g/l)	1,56
VINO	Antociani totali (mg/l)	70 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.170,5 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino caratterizzato da un buon contenuto in polifenoli ed antociani, che conferiscono maggior colore e struttura. Elevata risulta anche l'intensità aromatica legata soprattutto alle note fruttate e speziate Queste caratteristiche ne fanno un clone particolarmente indicato per la produzione di vini strutturati da invecchiamento. La maggior spargolicità del grappolo lo rende più idoneo all'appassimento per la produzione dei vini pregiati Veronesi.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010