

# CORVINA N.

I – 64 VITIVER



## 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** Marano di Valpolicella (VR)

## 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 48
Periodo di osservazione	2011-2014

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Media
- ✓ Fertilità Inferiore alla media (Fertilità basale reale pari a 0,79)
- ✓ Produttività in linea con la media varietale

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

## IL GRAPPOLO

Grappolo mediamente di peso superiore al  
testimone

Acino



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE CLONE (\*)**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,04
Produzione per ceppo (Kg)	3,17
Peso medio grappolo (g)	250,5
Peso medio acino (g)	2,46
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,69
Indice di Ravaz	4,59

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

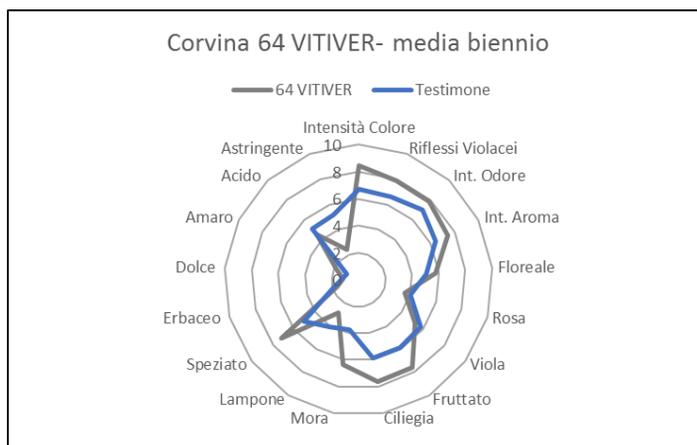
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (°Brix)	21,5
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	6,67
	Ac. Tartarico (g/l)	4,48
	Ac. Malico (g/l)	1,93
<b>VINO (**)</b>	Antociani totali (mg/l)	97,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1673,5

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE**

L'accumulo zuccherino è superiore rispetto al testimone, inferiore invece l'acidità complessiva.

Il vino risulta di colore rosso intenso, aromatico, strutturato e con un profilo sensoriale in cui spiccano le note fruttate (ciliegia e mora) e speziate.

I vini risultano longevi e adatti all'invecchiamento.



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