CORVINA N.

I – 74 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 Negrar, loc. Costeggiola (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 in linea co la media varietale (Fertilità basale reale pari a 0,97)
- ✓ Produttività Elevata

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

IL GRAPPOLO

Grappolo di peso superiore al testimone

Acino

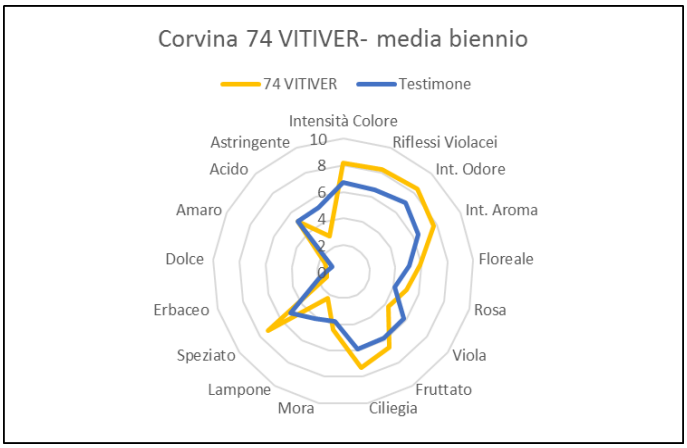
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	3,77
Peso medio grappolo (g)	249,8
Peso medio acino (g)	2,54
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,88
Indice di Ravaz	4,28

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	21,22
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	4,95
	Ac. Malico (g/l)	1,89
VINO (**)	Antociani totali (mg/l)	110
	Polifenoli totali (mg/l)	1533,5

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, con un quadro aromatico mediamente superiore al testimone in cui spiccano le note speziate e fruttate.
I vini di buona struttura risultano adatti sia per vini di pronta beva che per l'invecchiamento.



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