

**SCHEDA
INCOMPLETA**
IN ATTESA DI
ULTERIORI DATI NON
ANCORA TRASMESSI
DAL COSTITUTTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

CORVINONE N.

I-ISV CV 7



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine

Marano di Valpolicella (VR)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di taglia maggiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
------------------------	--------------

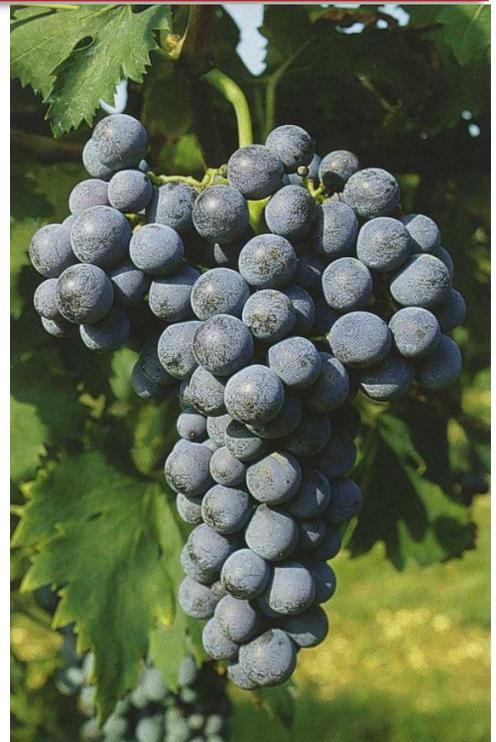
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
--------------------------------	--------------

<i>CRITTOGAMICHE</i>	
Botrite	Elevata
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, tendente al compatto, con un'ala
- ✿ Acino medio-grosso, sferico; buccia di media consistenza, di colore blu-nero



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<i>MOSTO</i>	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<i>VINO</i>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino; profumo di marasca; sapore caratteristico varietale, buono il corpo e l'acidità.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Clone rustico, resistente alla siccità; preferisce terreni calcarei, di ridotta fertilità, di media-alta collina.