

CORVINONE N.

I – 83 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 Sant'Ambrogio 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 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
Invaiaura	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 PRODUTTIVE CLONE (*)

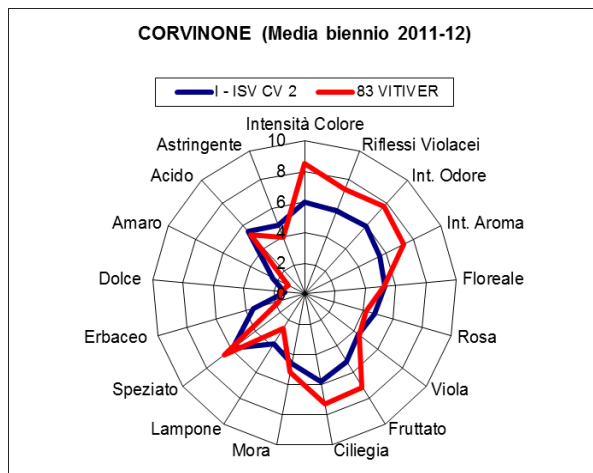
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	3,27
Peso medio grappolo (g)	265,8
Peso medio acino (g)	3,57
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,83
Indice di Ravaz	3,94

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

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