

## CORVINA

Praticamente nulla si conosce sull'origine. Viene intensamente coltivata nel Veronese nelle aree collinari della Valpolicella, Valpantena e Bardolino.



**Caratteri ampelografici:** germoglio ad apice lanuginoso, biancastro, con foglioline apicali spiegate, verdi con riflessi bronzii. Foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, poco tomentosa, con seno peziolare a lira o a U leggermente aperto. Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, con un'ala evidente, compatto. Acino medio, ellissoidale, di colore blu-nero; buccia di media consistenza; polpa succosa, di sapore semplice.

**Attitudini colturali:** vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione semieretto; tralci lunghi poco ramificati, mediamente robusti ad internodi medi, vegetazione tendenzialmente equilibrata. Si adatta ai diversi tipi di terreno purché non troppo fertili ed umidi, anche calcarei; preferisce comunque quelli ben esposti e climi asciutti per una regolare e sana maturazione dell'uva.

**Allevamento e potatura:** si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura con preferenza per quelle lunghe e con una carica equilibrata di gemme per ceppo. Adeguate potature verdi permettono una regolare maturazione del grappolo. Vitigno sostanzialmente "delicato", si adatta difficilmente a forme di allevamento meccanizzabili.

**Epoca di germogliamento:** tardiva.

**Epoca di maturazione:** medio-tardiva.

**Produzione:** media ed abbastanza costante.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** media, più sensibile alla botrite soprattutto nei biotipi a grappolo serrato; resistente alla clorosi. Sensibile alla carenza di magnesio.

**Potenziale enologico:** dà un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, acidulo, un po' tannico, di corpo, vinoso, non privo di finezza ma un po' disarmonico. Le Corvine non si vinificano in purezza varietale ma assieme ad uve di Rondinella, Molinara, Corvinone, ecc. andando così a costituire i ben noti vini di Valpolicella, Bardolino, ecc. Con giusto appassimento e con particolare vinificazione assieme ad altri vitigni va a costituire il Recioto e l'Amarone della Valpolicella. Negli ambienti asciutti dà origine a vini con sentori di prugna e caramello.

**Cloni in moltiplicazione:** Corvina R6, VCR446, VCR448, ISVCV7, ISVCV13, ISVCV48, ISVCV78, ISVCV146.



### SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA\*

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	4.503	5.005	4.497	4.957	5.942

\* Il dato comprende anche il Corvinone

### CORVINA

## R6

Origine: Fumane (VR)



Anno di omologazione: 1969

### CORVINA

## VCR446

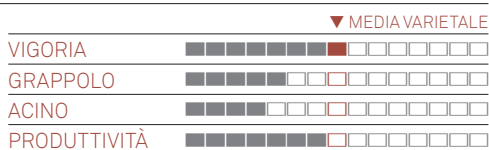
Origine: Valpolicella



Anno di omologazione: 2007



**Potenziale enologico:** per vini tipici di buon colore e tannicità, con accentuati sentori fruttato-floreali. Sopporta l'appassimento in fruttaio per la produzione del Recioto e dell'Amarone.



**Potenziale enologico:** per vini di ottima struttura e contenuto in antociani, fruttati (ciliegia), adatti all'invecchiamento.

### ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● R6 ● VCR446

