



Corvina

Origine e cenni storici

Ancora oggi le origini della *Corvina* sono dubbie e numerosi i contrasti tra ampelografi storici nel distinguere la *Corvina veronese* dalle altre varietà o biotipi di *Corvine*. Il Peccana nel 1627 ricorda i vini Corvini. Nel 1755 Marani consiglia di coltivare il *Corvina* nelle campagne magre. Il Pollini (1818) descrive diversi tipi di *Corvine*, l'Acerbi (1825) ne distingue tre, Mas e Pulliat (1878) cominciano a fare chiarezza tra i sinonimi.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Corba, Corbina, Corgnola, Corniola, Corvina comune, Corvina doppia, Corvina nera, Corvina nostrana, Corvina reale, Corvina rizza, Crovina, Cruina, Curvina, Corvina veronese, Corvina gentile.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Diffuso quasi esclusivamente in Veneto è molto noto perché entra nell'uvaggio della *Valpolicella* per la produzione dell'*Amarone* e del *Recioto*. Caratterizza alcune DOC tra cui *Valpolicella* e *Bardolino*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio tendente al globoso, lanuginoso, biancasto con leggere sfumature rosa ai margini.

Foglia adulta media, pentagonale, pentalobata. Pagina superiore liscia, glabra, inferiore grigio-verde, aracnoidea. Lembo spesso e ondulato.

Grappolo medio, cilindrico, piramidale alato, compatto.

Acino di dimensioni medie, elissoideo. Buccia spessa e consistente di colore blu-violetto intenso, molto pruinoso.

Fenologia

Germogliamento: tardivo Fioritura: media
Invaiaura: media Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		

	alta	media	bassa
Vigoria	X	X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e culturali

Predilige terreni alluvionali, ciottolosi morenici, ben esposti, collinari e ventilati. I sistemi di allevamento più utilizzati sono quelli espansi, dove garantisce produzioni buone e costanti. Si adatta a fittezze d'impianto elevate e con sistemi a contropalliera.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Buona resistenza al freddo invernale. Presenta elevata sensibilità alla peronospora, inferiore alla *Botrytis* ed al marciume. Sensibile all'oidio, soprattutto in vivaio. Buona resistenza alla clorosi.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
19-22	3,2-3,6	5,5-7,5	500-800	2500-2800	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

In purezza produce un vino di colore mediamente intenso, elegante e strutturato, con buona freschezza. Gestione agronomica non appropriata delle vigne ed eccessi produttivi possono portare a maturazioni incomplete con estrazione di tannini molto astringenti.