



# Corvinone

## Origine e cenni storici

Le origini di questo vitigno sono sconosciute. Si pensa che il nome derivi dal colore scuro dell'uva, nero come il piumaggio del corvo. Venne per lungo tempo considerato un biotipo della *Corvina veronese*. Il Cosmo infatti nella sua ampelografia, (1939-1960) descrisse i due vitigni separatamente considerando però quest'ultima come sottovarietà della *Corvina*. Solo nel recente 1993 venne iscritta come varietà distinta all'interno del Catalogo nazionale delle varietà di vite da vino.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Cruinon, Corvinon.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Questo vitigno viene coltivato nel Veronese; le uve vengono utilizzate, insieme a *Corvina* e altre varietà locali, per la produzione della *DOCG Bardolino Superiore* e per la produzione di importanti *DOC veronesi* tra cui *Valpolicella*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* globoso, pubescente, verde.  
*Foglia adulta* grande, allungata, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a V aperto con bordi spesso delimitati per un breve tratto dalle nervature. Pagina inferiore glabra, leggera bollosità.  
*Grappolo* grande, piramidale con una o due ali, mediamente compatto.  
*Acino* grosso, ellissoidale, buccia pruinosa di colore blu scuro.

### Fenologia

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

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Sensibile al disseccamento del rachide		

  

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

### Esigenze ambientali e culturali

Per questo vitigno i terreni più idonei sono quelli collinari di tipo alluvionale o morenico, a struttura media, ben esposti e ventilati. Riguardo ai sistemi di allevamento, quelli più utilizzati sono di tipo espanso, si adatta comunque bene a forme più contenute come ad esempio quella a spalliera.

### Sensibilità alle malattie e alle avversità

Per quanto riguarda le principali crittogame presenta elevata sensibilità a peronospora, discreta sensibilità a botrite e a marciume acido.

## 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
17-20	3,1-3,6	6,5-9,0	400-700	2200-3000	

### Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

I prodotti che si ottengono dalla vinificazione, paragonati a quelli derivanti dalla *Corvina*, risultano di colore leggermente più tenue, meno alcolici e caratterizzati da un maggior contenuto acidico; solitamente quest'uva viene utilizzata in uvaggio.