

Corbera n.

Sinonimi: sconosciuti.

Nomi errati: sconosciuti.

Origine (cenni storici): poco si conosce sulle sue origini. Troviamo molte analogie con le Corbine citate già dal di Rovasenda (1877), ma le notizie sono troppo limitate per poterne trarre delle deduzioni.

Abbastanza diffusa in Valsugana mescolata molte volte con altre varietà quali Pavana e Negrara. Probabile la provenienza dall'areale Vicentino.



Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: glabro, con faccia dell'internodo dorsale verde e faccia ventrale rossa.

Foglia adulta: pentagonale a cinque lobi, di colore verde chiaro, leggermente bollosa e glabra.

Il seno peziolare è poco aperto a forma di V. I seni laterali risultano entrambi aperti.

Grappolo a maturità: medio-grande, conico.

Acino: grosso, sferoidale di colore blu scuro e di sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: precoce.

Epoca d'invasatura: media.

Epoca di maturazione: tardiva.

Dati medi (1996-2006) relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto rilevati nel vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA.

		Minimo	Massimo	Media
PIANTA	N. germogli	4	15	9,05
	N. grappoli	5	19	11,06
	Produzione/pianta (kg)	2,50	11,50	6,75
	Fertilità reale	0,78	1,89	1,24
	Peso medio del grappolo (g)	352	914	631,1
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	13,20	20,60	17,12
	Acidità totale (g/l)	7,11	12,39	9,81
	pH	2,89	3,38	3,15
	Acido malico (g/l)	4,78	6,84	5,69
	Acido tartarico (g/l)	3,95	6,16	5,29
	Potassio (g/l)	1,31	2,07	1,57

Sensibilità malattie ed avversità

Buona rusticità nei confronti della peronospora, media sensibilità sia all'oidio che alla botrite.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

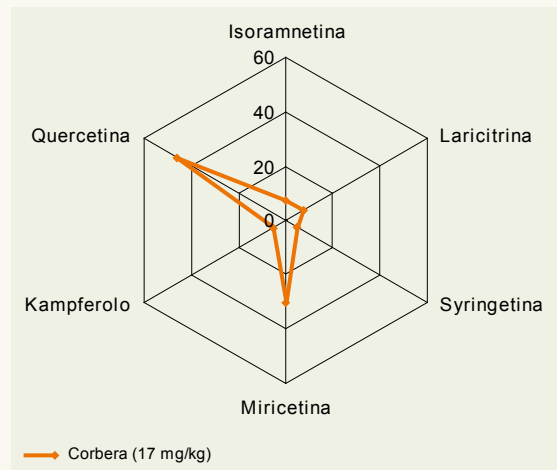
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

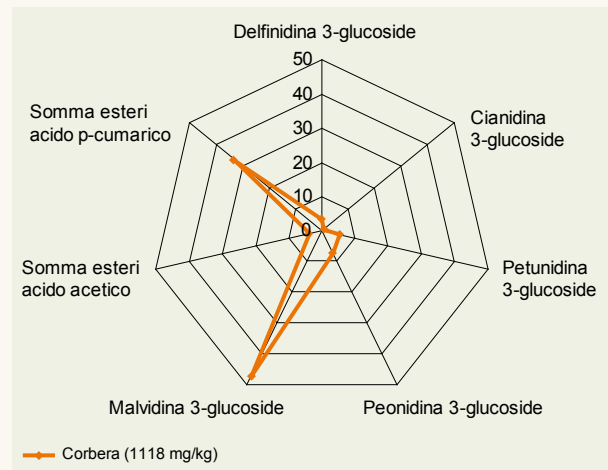
Profilo del DNA

	Loci microsatelliti																	
Vitigno	VVS2	VVM5	VVM7	VVM27	VrZAG62	VrZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32									
Corbera	128	130	230	234	238	246	180	188	192	194	250	258	242	256	246	260	241	263

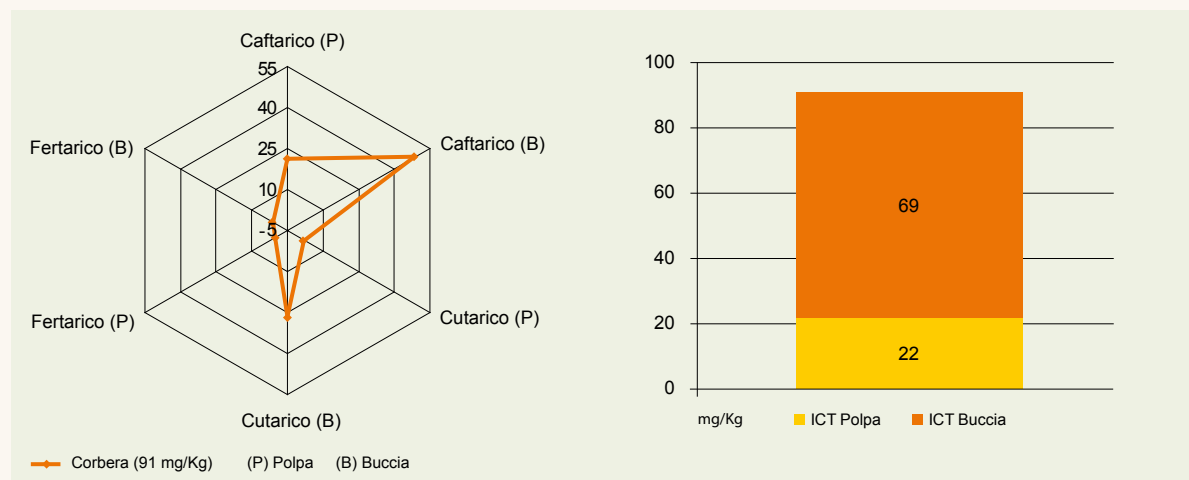
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

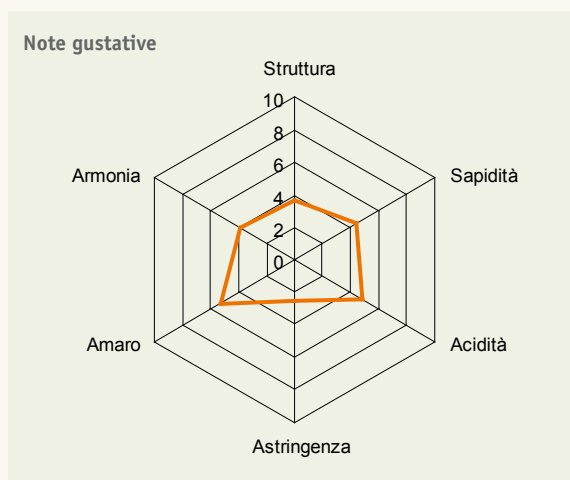
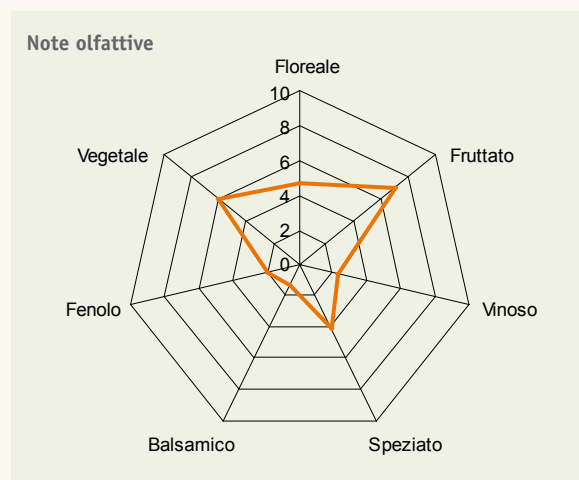


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	8,60	11,85	10,78
Acidità totale (g/l)	5,20	8,35	5,68
pH	3,15	3,75	3,53
Estratto secco totale (g/l)	21,70	27,20	25,40
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	896	1148	1084
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	215	428	346

Dati medi dei vini ottenuti dal vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA (2000-2006).

Profilo sensoriale



Caratteristiche del vino ed utilizzazione enologica

Varietà caratterizzata da abbondanti produzioni unitarie che fornisce vini di colore rosato – granato, con un profumo a nota fruttata. Spiccano tra queste note quelle di marasca e di frutti di bosco.

Il vino è di corpo leggero, con nota un pò acidula, leggermente vegetale e amarognolo.

Si presta per produrre vini fermi, in purezza o in uvaggio.