## CROATINA N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:21. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

#### **Origine**

Santa Maria della Versa (PV)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

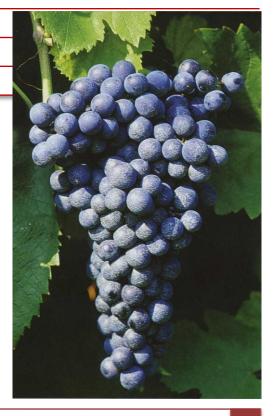
### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di lunghezza minore
- ✓ Vigoria buona e costante
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Maturazione uniforme
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Medio-tardiva
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Medio-tardiva

#### IL GRAPPOLO

- Magnetical Grappolo medio, conico, semicompatto, alato
- Acino medio, rotondeggiante



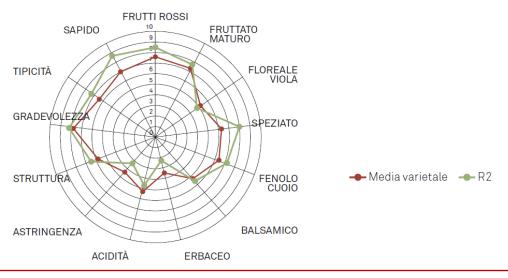
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	0,51
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	-
2	pН	-
pH Acidità totale (g/l) Ac. Tartarico (g/l)	Acidità totale (g/l)	-
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

#### ANALISI SENSORIALE



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino; aroma fruttato e delicato; sapore fruttato (ciliegia e frutti di bosco) e speziato; di discreta struttura, abbastanza alcolico. Si presta all'invecchiamento.

