CROATINA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Agraria di Piacenza

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 347 del 21/12/1979

Origine
Ziano Piacentino (PC)

I-PC-BO -1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Produttivo
- ✓ Fertilità basale bassa
- ✓ Mediamente sensibile a marciumi e peronospora, poco ad oidio

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, mediamente spargolo, conico, allungato, con peduncolo semi-legnoso
- Acino di grandezza media, sferoide, con buccia molto pruinosa, spessa e consistente

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	250,00
Peso medio acino (g)	1,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Se ne può ricavare un vino colorato, fruttato, vinoso, mediamente alcolico, non molto acido; indicato per uvaggi o da destinare alla produzione di vini giovani.