

# CROATINA N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:04. 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-16

## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
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



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	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.