

# CROATINA N.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 07:56. CREA/SNCV ©2011-2026.



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio  
Miglioramento genetico e Biologia della Vite);  
Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A.;  
Università degli Studi di Bologna - DIS.T.A.

I-CVT 38

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Villa del Bosco (BI)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Sostegno (BI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	1999-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produzione medio-elevata
- ✓ Suscettibilità medio-elevata nei confronti della peronospora

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-tardiva



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Modesta
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-grande, piramidale, mediamente compatto, con ala
- ▣ Acino medio, sferoidale

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,10
Produzione per ceppo (Kg)	3,02
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	234
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	480
Indice di Ravaz	6,20

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri ( <sup>°</sup> Brix)	22,8
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,07
	Ac. Tartarico (g/l)	4,00
	Ac. Malico (g/l)	2,00
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	334
	Polifenoli totali (mg/l)	2.290

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino intensamente colorato con forti riflessi violacei; all'olfatto emergono chiare note fruttate di mirtillo e ciliegia accompagnate da note erbacee. Al gusto presenta un discreto grado alcolico ( $\geq 13\%$  vol.), risulta molto tannico, dotato di buona acidità, gran corpo e lunga persistenza.