CROATINA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:39. 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 - DI.S.T.A.

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

Origine
Masserano (BI)

I-CVT 43

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 medio-elevata
- ✓ Fertilità e Produttività media
- ✓ Suscettibilità medio-elevata nei confronti della peronospora

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Modesta
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, alato, poco compatto
- Acino medio, sferoidale



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,90
Produzione per ceppo (Kg)	2,60
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	645
Indice di Ravaz	4,03

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,7
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,10
	Ac. Tartarico (g/l)	3,90
	Ac. Malico (g/l)	2,00
VINO	Antociani totali (mg/l)	334
	Polifenoli totali (mg/l)	1.900

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rubino intenso con forti riflessi violacei; al naso si evidenziano chiaramente note di piccole bacche (mirtillo) e drupe, marmellata, seguite da note erbacee. Al gusto si presenta di buon grado alcolico (≥ 13% vol.), tannico, dotato di spiccata acidità, corpo e lunga persistenza.