CROATINA N.

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



Costitutore
Università Cattolica del "Sacro Cuore"- Istituto di Frutti-Viticoltura – Facoltà di Agraria sede di Piacenza; ERSAF – Regione Lombardia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine
Pietra de Giorgi (PV), Cigognola (PV), Canneto Pavese (PV)

I - CRO 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Santa Giuletta (PV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2849
Periodo di osservazione	2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività intermedia



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

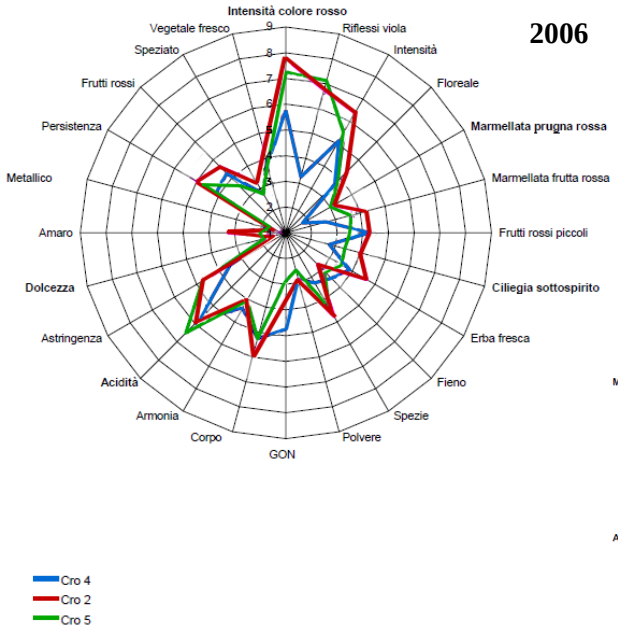
IL GRAPPOLO

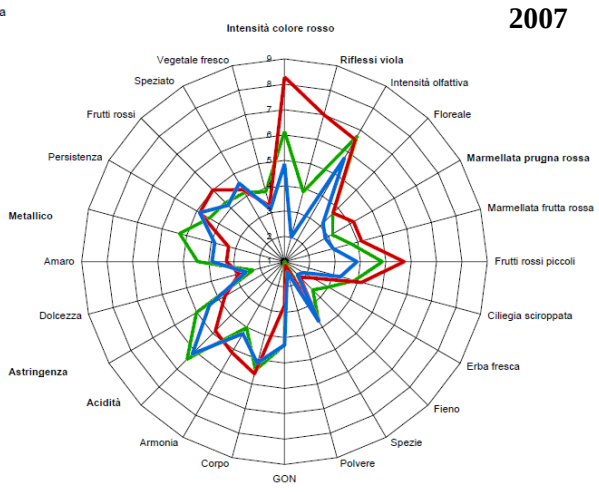
- Grappolo medio, conico, alato
- Acino medio, sferoidale

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,83
Produzione per ceppo (Kg)	4,24
Numero grappoli/ceppo	16,6
Peso medio grappolo (g)	256
Peso medio acino (g)	1,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,17
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,57
	Ac. Tartarico (g/l)	6,68
	Ac. Malico (g/l)	1,41
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)





(*) Valutazione sensoriale dei vini ottenuti dalle microvinificazioni eseguite nel biennio 2006-2007.
Nel diagramma a "radar" vengono indicate le congiungenti delle valutazioni raggiunte dai principali descrittori esaminati (in senso orario: visivi, olfattivi e gustativi).

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini complessi, molto colorati con tonalità tendenti verso il viola scuro, e profumati. Nel 2007 il vino è, inoltre, risultato più intensamente dotato del sentore olfattivo di marmellata di prugna rossa ed al gusto risultava meno acido ed astringente degli altri, conseguendo una migliore valutazione riguardo la piacevolezza.