

# CROATINA N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 05:53. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Università Cattolica del “Sacro Cuore”- Istituto di Frutti-Viticultura – 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

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

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



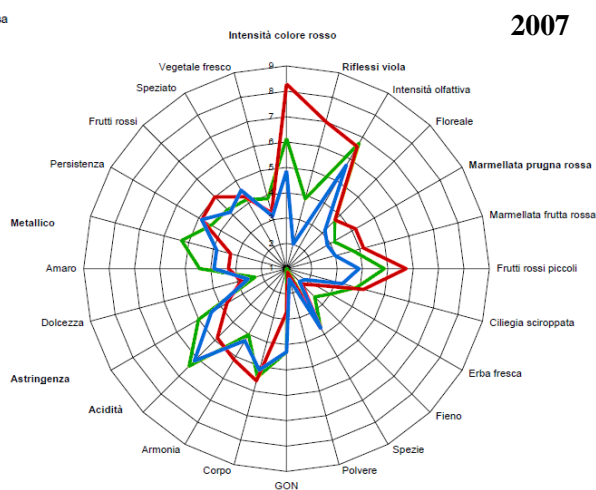
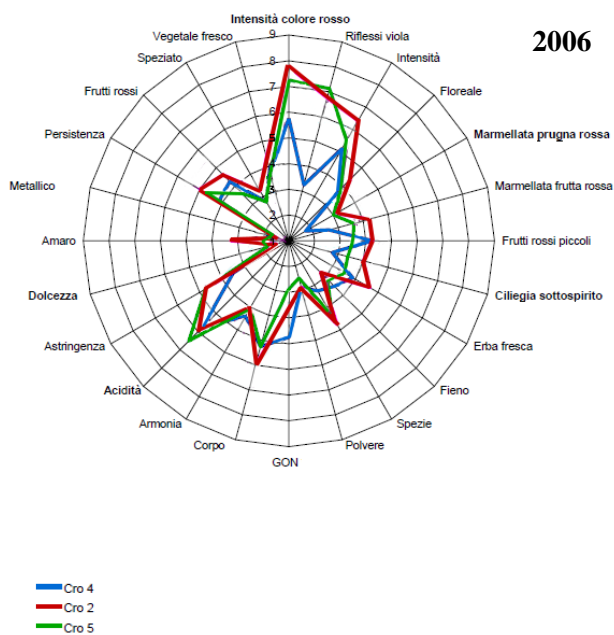
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE** **CLONE**

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**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,17
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,57
	Ac. Tartarico (g/l)	6,68
<b>VINO</b>	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.