CROATINA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:39. 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 5

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 elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività superiore

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

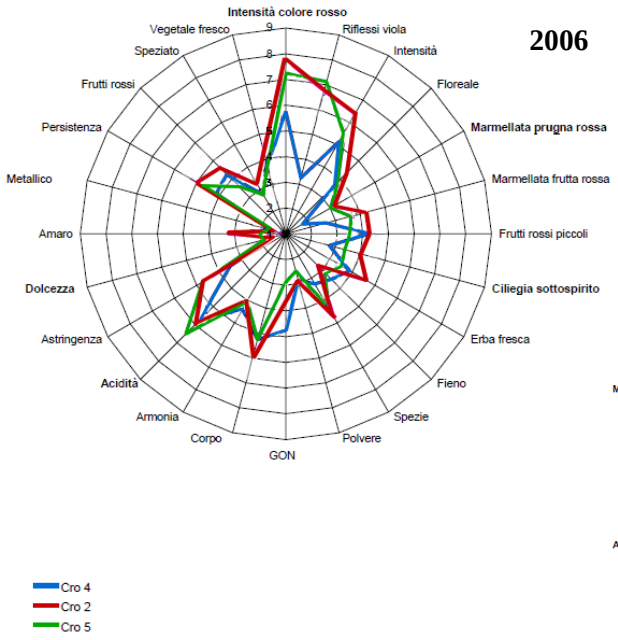
- Grappolo medio-grande, conico, alato
- Acino medio, sferoidale

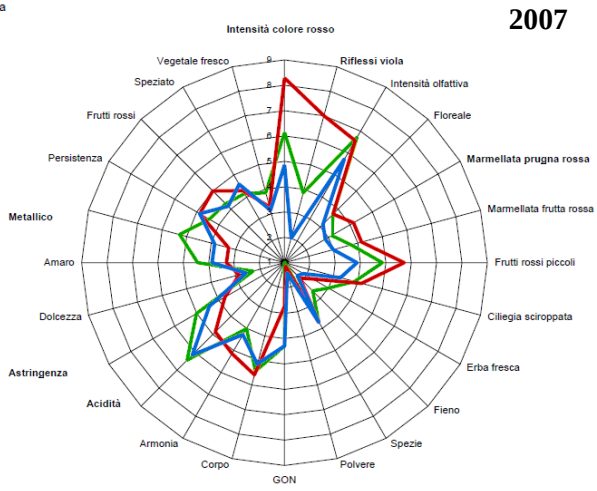


CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,89
Produzione per ceppo (Kg)	6,44
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	352
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,69
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,10
	Ac. Tartarico (g/l)	6,69
	Ac. Malico (g/l)	1,48
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)





DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini colorati, di buona piacevolezza olfattiva e gustativa.

(*) 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).