

CROATINA N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:11. CREA/SNCV ©2011-2026.



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 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

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



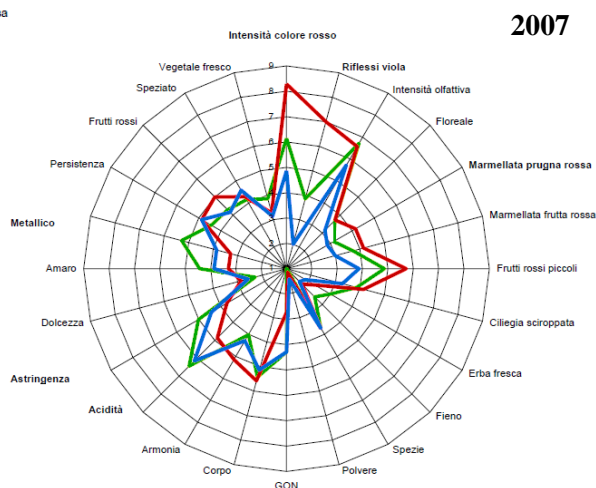
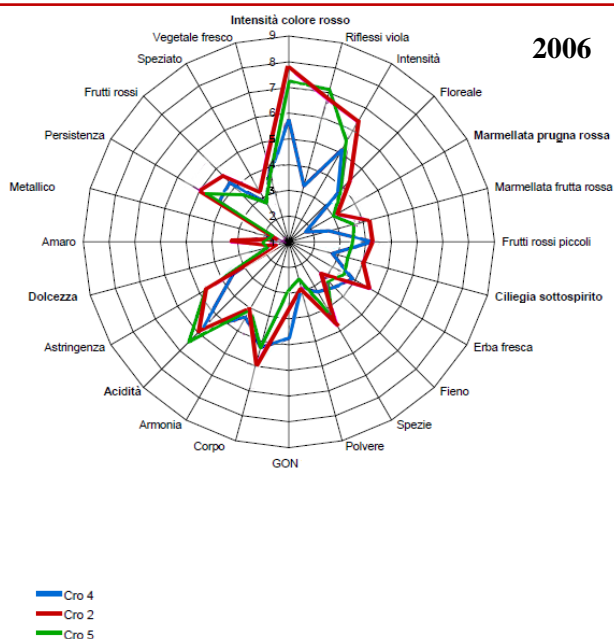
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE** **CLONE**

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).