

CROATINA N.

Documento aggiornato al: 28/08/2025, 10:39. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosuitore

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante –
CNR, U.O.S. di Grugliasco (TO);
Azienda Sperimentale Regionale “Tenuta Cannona” di
Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine

Cisterna d’Asti (AT)

I-CVT 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2012-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Sensibilità elevata alla peronospora, in particolare sulle foglie giovani
- ✓ Fertilità medio-alta, ad esclusione delle gemme basali
- ✓ Produttività media e piuttosto costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, allungato, alato; spesso cilindrico, allungato, con ali corte
- ✿ Acino medio, sferoidale, di colore blu scuro

(*) Le date in cui sono state raccolte le uve nel triennio di controlli, evidenziano un anticipo della maturazione rispetto alle attitudini della cultivar (I decade di Ottobre); ciò può essere messo in relazione, nel 2012 e 2013, alle temperature piuttosto elevate abbinate alla scarsità di precipitazioni, che hanno caratterizzato il periodo tardo estivo.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Scarsa

CARATTERISTICHE CLONE**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	2,23
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	294
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	805
Indice di Ravaz	2,77

PARAMETRI CLONE**ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	26,40
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	5,93
	Ac. Malico (g/l)	2,17
VINO	Antociani totali (mg/l)	495,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino molto alcolico, intensamente colorato, ben strutturato e con buona forza acida; adatto ad un moderato invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2013-2014