

# CROATINA N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:08. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	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**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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