CROATINA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:39. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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
Invaiatura	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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Scarsa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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