

CROATINA N.

Documento aggiornato al: 09/05/2026, 21:09. 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)

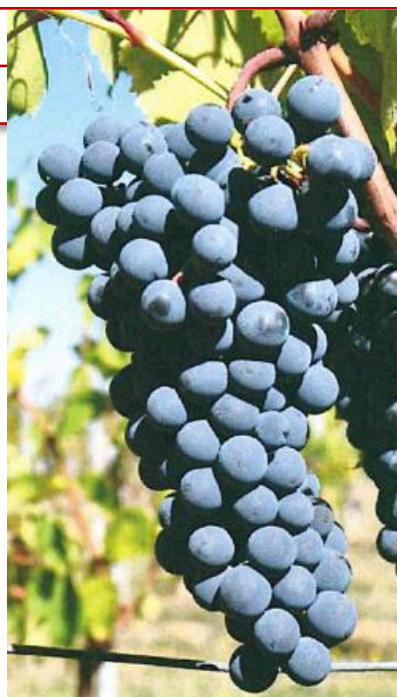
I-CVT 10

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 leggermente inferiore
- ✓ 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 |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione (*) | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale o cilindrico-conico, medio-lungo, 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 | 1,3 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,31 |
| Numero grappoli/ceppo | 8 |
| Peso medio grappolo (g) | 283 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 748 |
| Indice di Ravaz | 3,09 |

PARAMETRI CLONE**ENOCHIMICI**

| | | |
|--------------|--------------------------|---------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 25,89 |
| | pH | 2,99 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,2 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,65 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,23 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 494 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso intenso e brillante tendente al violaceo, con buona struttura tannica e buon equilibrio gustativo; adatto ad un moderato invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2013-2014