

CROATINA N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:10. CREA/SNCV ©2011-2026.

Cosutitore



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)

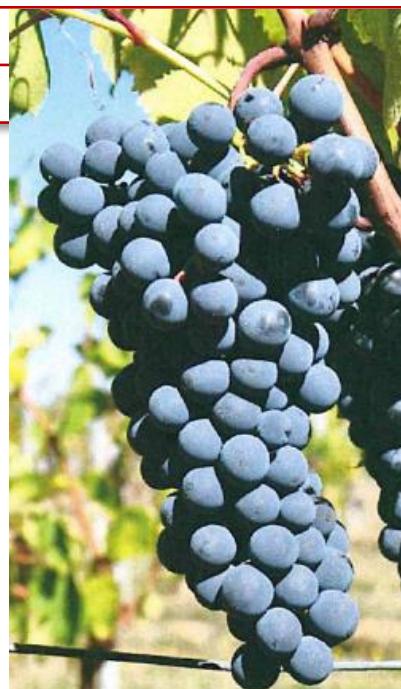
I-CVT 10

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
Invaiatura	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
VINO	Acidità totale (g/l)	8,2
	Ac. Tartarico (g/l)	7,65
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,23
	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