

CROATINA N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:09. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti
Ortoflorovivaistici Veronesi;
Provincia di Verona – Servizio Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Località Ponte Florio, Verona (VR)

I - 1 Vitiver

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Località Bovolino, Buttapietra (VR) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3571 |
| Periodo di osservazione | 2009-2011 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione superiore; idoneo all'appassimento
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività costante

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo allungato, mediamente compatto



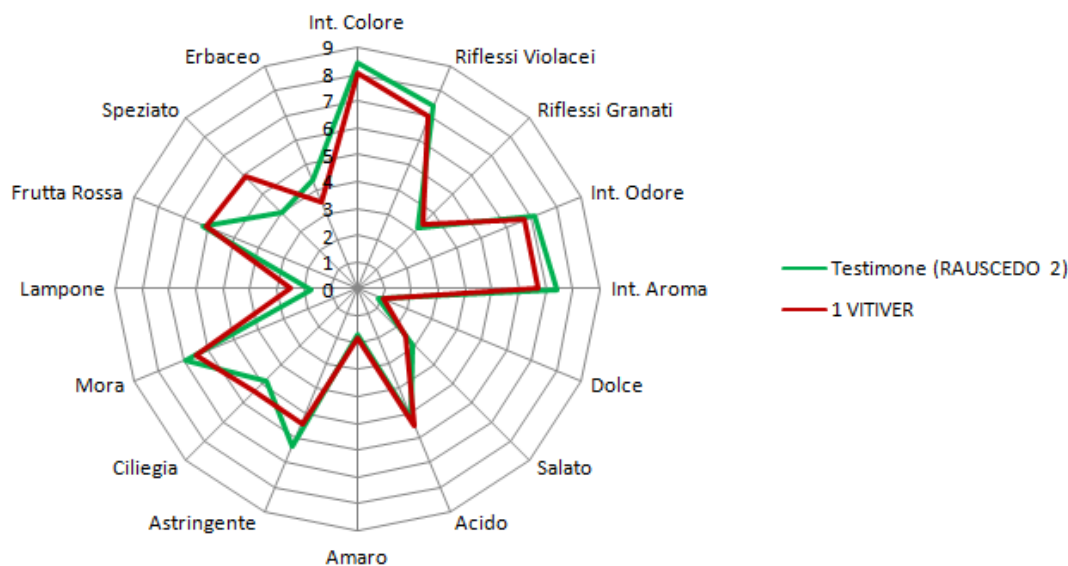
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 0,76 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,50 |
| Numero grappoli/ceppo | 10,2 |
| Peso medio grappolo (g) | 439,35 |
| Peso medio acino (g) | 2,07 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 950 |
| Indice di Ravaz | 4,74 |

| PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---------------------------------|--------------|
|---------------------------------|--------------|

| | | |
|--------------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 19,90 |
| | pH | 3,35 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,91 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,61 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,81 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 310 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.922 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino risulta in linea con le caratteristiche varietali, con una maggior presenza di sentori speziati. Clone idoneo per la produzione di vini strutturati da invecchiamento, ma anche per utilizzo in uvaggio per conferire colore e struttura.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010