# CROATINA N.

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



**Costitutore**
Enotria s.s. di G. Tempesta e D. Scotton; C.I.V.V. AMPELOS; Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico; Vivai Sommadossi s.s.Agricola; Vivai Sommadossi Enzo

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**
G.U. n. 16 del 21/01/2016

**Origine**
Area della Val d'Arda (PC)

**I-Ampelos 2**

## *Campo di omologazione e confronto*

| | |
|---|---|
| Ubicazione | Località Villò, Vigolzone (PC) |
| Forma di allevamento | Spalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5208 |
| Periodo di osservazione | 2010-2012 |

## *Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione*

- ✓ **Grappolo** e **acino** di peso medio inferiore
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produzione moderata
- ✓ Tardivo (fasi fenologiche ritardate di 4-5 giorni)

| *Fase fenologica* | *Epoca* |
|---|---|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

| *Suscettibilità malattie crittogamiche (%)* | *Clone* |
|---|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

## *Il Grappolo*

- Grappolo grande, piramidale, mediamente compatto, con due ali evidenti; peduncolo lungo lignificato solo alla base
- Acino medio, sferoidale, di colore blu tendente al nero

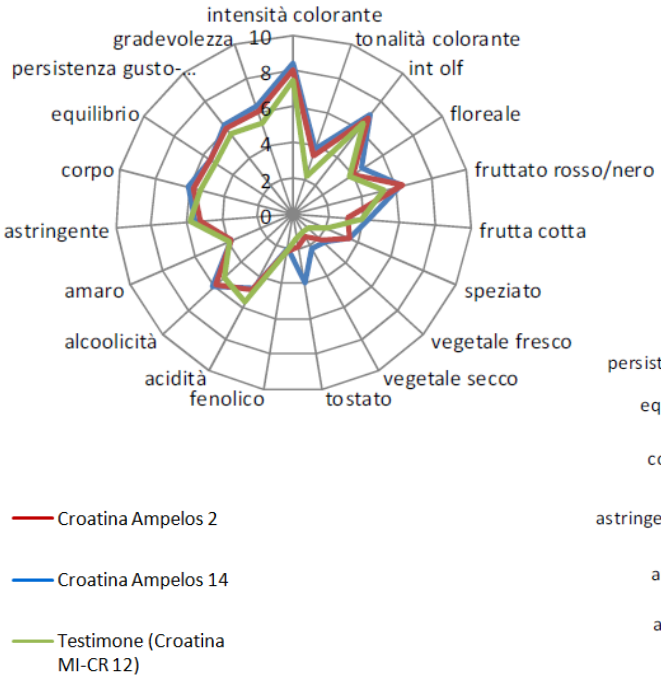


| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| Fertilità reale | 1,15 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,27 |
| Numero grappoli/ceppo | 9,2 |
| Peso medio grappolo (g) | 247 |
| Peso medio acino (g) | 1,7 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

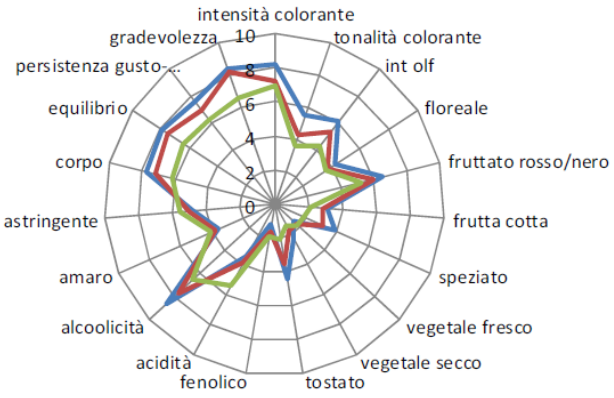
| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,6 |
| | pH | 3,34 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,53 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

## ANALISI SENSORIALE

**2010**




**2011**




## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima intensità colorante; all'olfatto si caratterizza per i suoi intensi sentori di fruttato rosso/nero e speziato; dimostra inoltre un buon corpo, equilibrio, persistenza e notevole gradevolezza.