

CROATINA N.

Documento aggiornato al: 09/05/2026, 21:08. 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
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

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

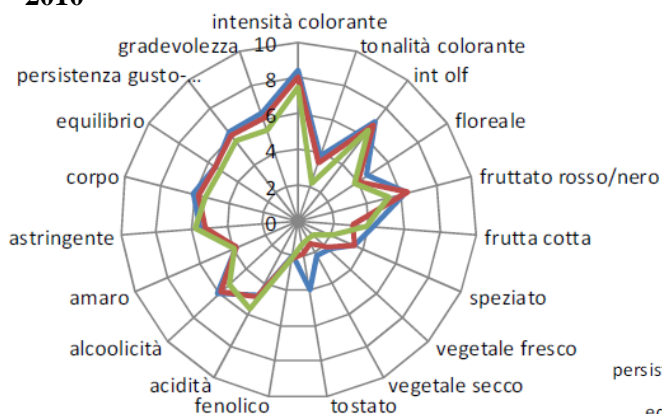


CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,15
Produzione per ceppo (Kg)	2,27
Numero grappoli/ceppo	9,2
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	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

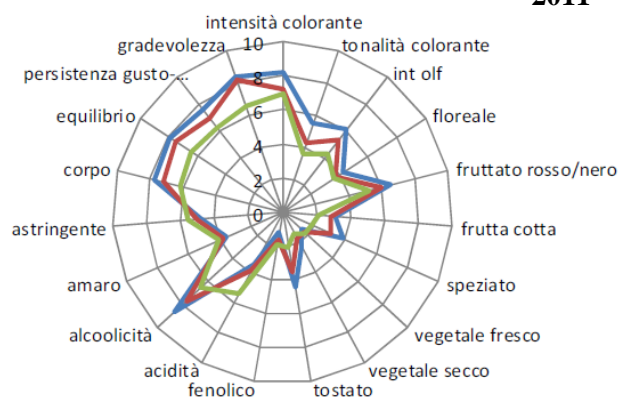


— Croatina Ampelos 2

— Croatina Ampelos 14

— Testimone (Croatina MI-CR 12)

2011



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

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.