

CROATINA N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:11. 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 14

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

- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produzione media
- ✓ Leggermente precoce (fasi fenologiche anticipate 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	CLONE
-------------------------	-------

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, cilindrico, mediamente compatto; peduncolo corto significato solo alla base
- ▣ Acino medio, sferoidale, di colore blu-violaceo, molto pruinoso

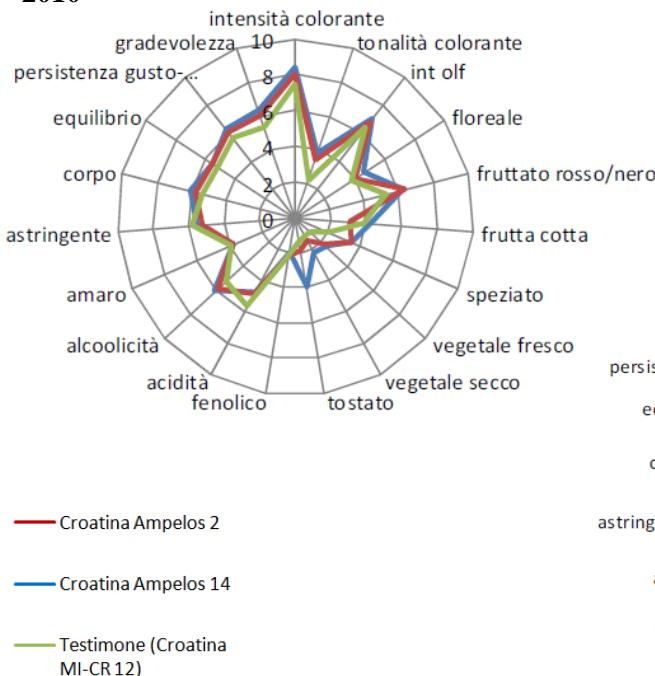


CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE
Fertilità reale	1,20	
Produzione per ceppo (Kg)	2,65	
Numero grappoli/ceppo	9,6	
Peso medio grappolo (g)	276	
Peso medio acino (g)	1,92	
Peso legno potatura (g/ceppo)	-	
Indice di Ravaz	-	

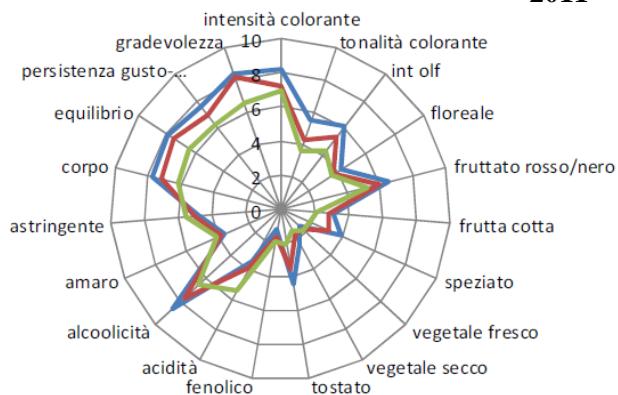
PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,5
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	5,02
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

2010



2011



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima intensità colorante; ottima risulta essere anche l'intensità olfattiva che spicca particolarmente per i sentori fruttato rosso/nero, floreale, accompagnati da buoni sentori di spezie e di tostato. Possiede inoltre una buona acidità ed alcolicità.