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 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 CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

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

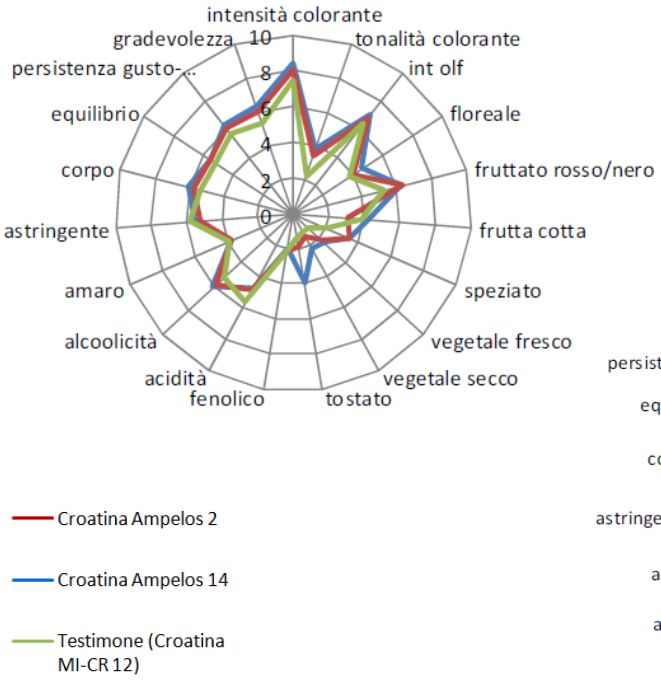


CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	2,65
Numero grappoli/ceppo	9,6
Peso medio grappolo (g)	276
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

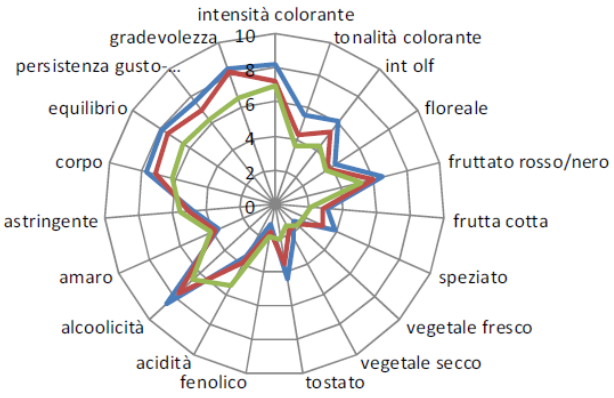
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,5
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	5,02
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

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.