

# CROATINA N.

Documento aggiornato al: 04/06/2023, 03:34. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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)

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

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

## IL GRAPPOLO

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

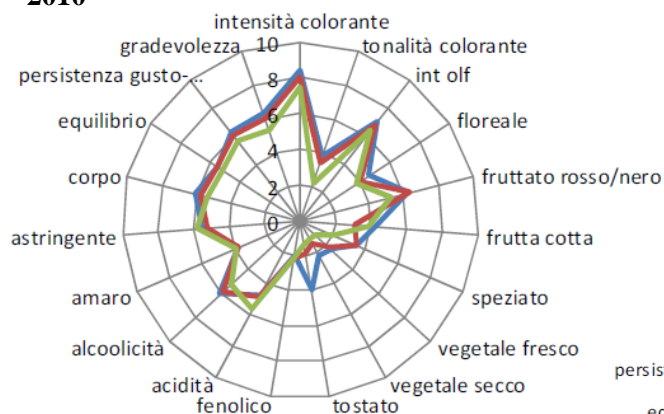


<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	2,65
Numero grappoli/ceppo	9,6
Peso medio grappolo (g)	276
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

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

## ANALISI SENSORIALE

2010

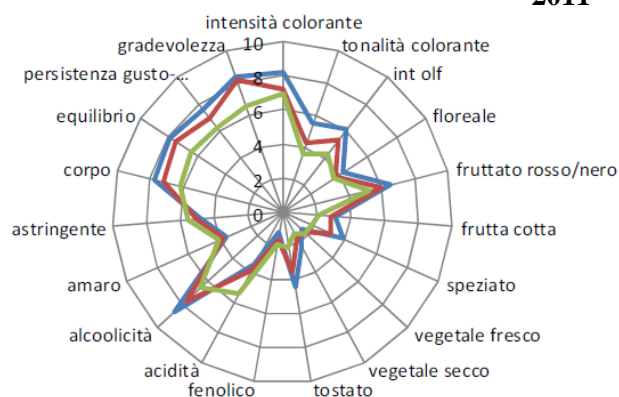


— Croatina Ampelos 2

— Croatina Ampelos 14

— Testimone (Croatina  
MI-CR12)

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.