CROATINA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:38. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-VCR 43



Costitutore
Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine
Az. Montelio in Codevilla, Torrazza Coste, PV

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Domenico Bordone, Monteu Roero, CN.
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 8 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Densità e Sesto di impianto	5000 ceppi/ha; 0.8 x 2,5 m.
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Abbondante
✓ Produttività	Leggermente superiore alla media varietale

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade di Aprile
Fioritura	II decade di Giugno
Invaiatura	II decade di Agosto
Vendemmia	I decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semicompatto, alato, uniforme.
- Acino medio-grande, sferoide, con buccia spessa, di color blu con riflessi azzurrognoli per l'abbondante presenza di pruina.



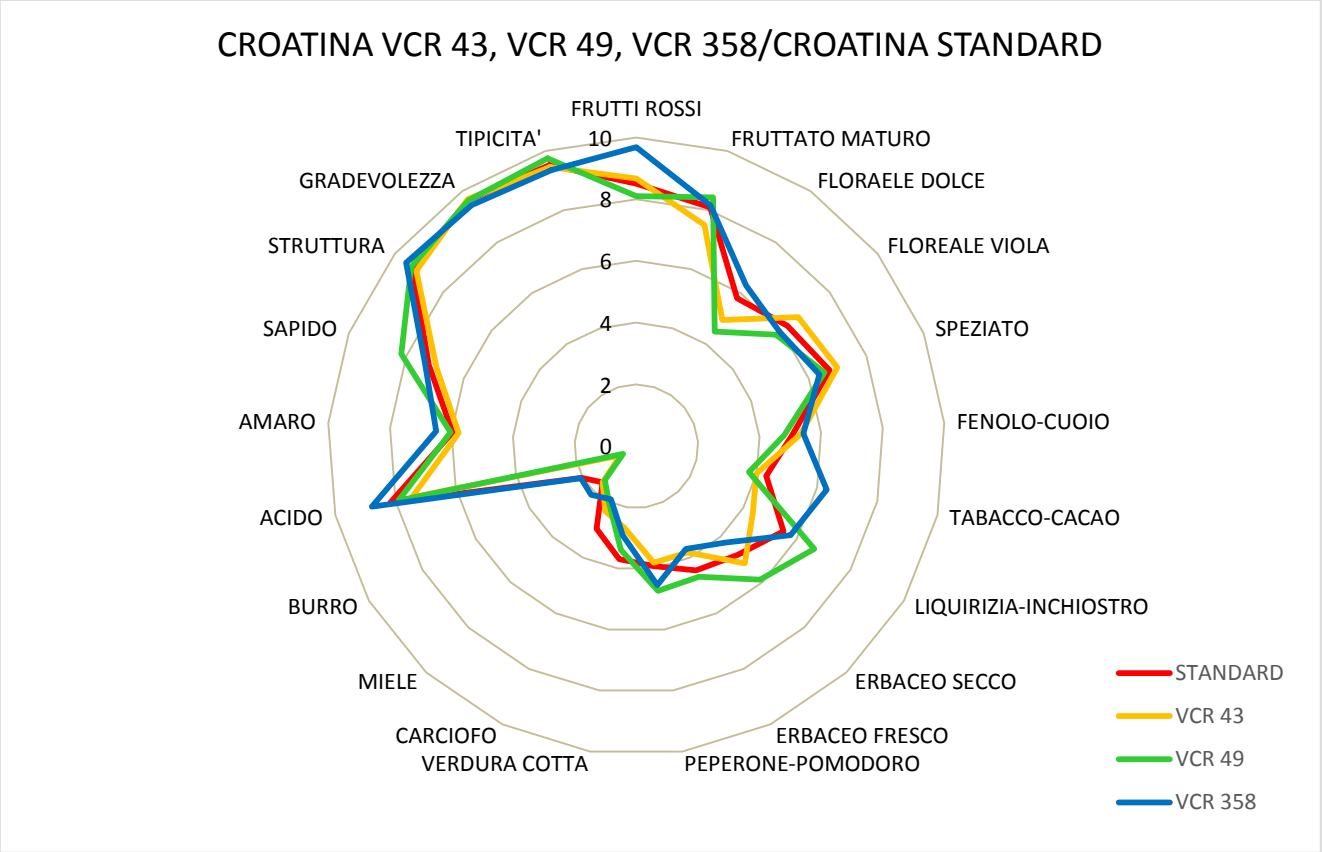
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE (*)*
Botrite	0,67
Oidio	0,42

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE (*)*
Fertilità reale media	0,97
Fertilità basale	0,97
Fertilità potenziale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	2,54
Peso medio grappolo (g)	332
Peso medio acino (g)	2
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	3,53

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	20,57
	pH	3,50
	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,93
	Antociani (mg/l)	618
	Ac. Tartarico (g/l)	5,48
	Ac. Malico (g/l)	1,32
VINO (**)	Grado alcol (% vol.)	13,59
	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,31
	Acido Tartarico	1,66
	Acido Malico	0,7
	pH	3,71
	Estratto netto (g/l)	26,15
	Flavonoidi (mg/l)	2412,5
	Antociani totali (mg/l)	603,5
	Polifenoli totali (mg/l)	2670

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Molto buono l'accumulo di zuccheri nel mosto.
Dà un vino di ottima tonalità ed intensità colorante. Al naso è intenso ed armonico, con spiccate note speziate e floreali viola, accompagnate da un leggero sentore erbaceo secco. Buono il corpo e la struttura.



(*) Dati medi relativo del triennio di osservazione 2010-2012 (**) Dati medi relativi al biennio 2010/2011