

CROATINA N.

Documento aggiornato al: 04/06/2023, 03:16. CREA/SNCV ©2011-2023.

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.



CROATINA N. VCR 43

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 |

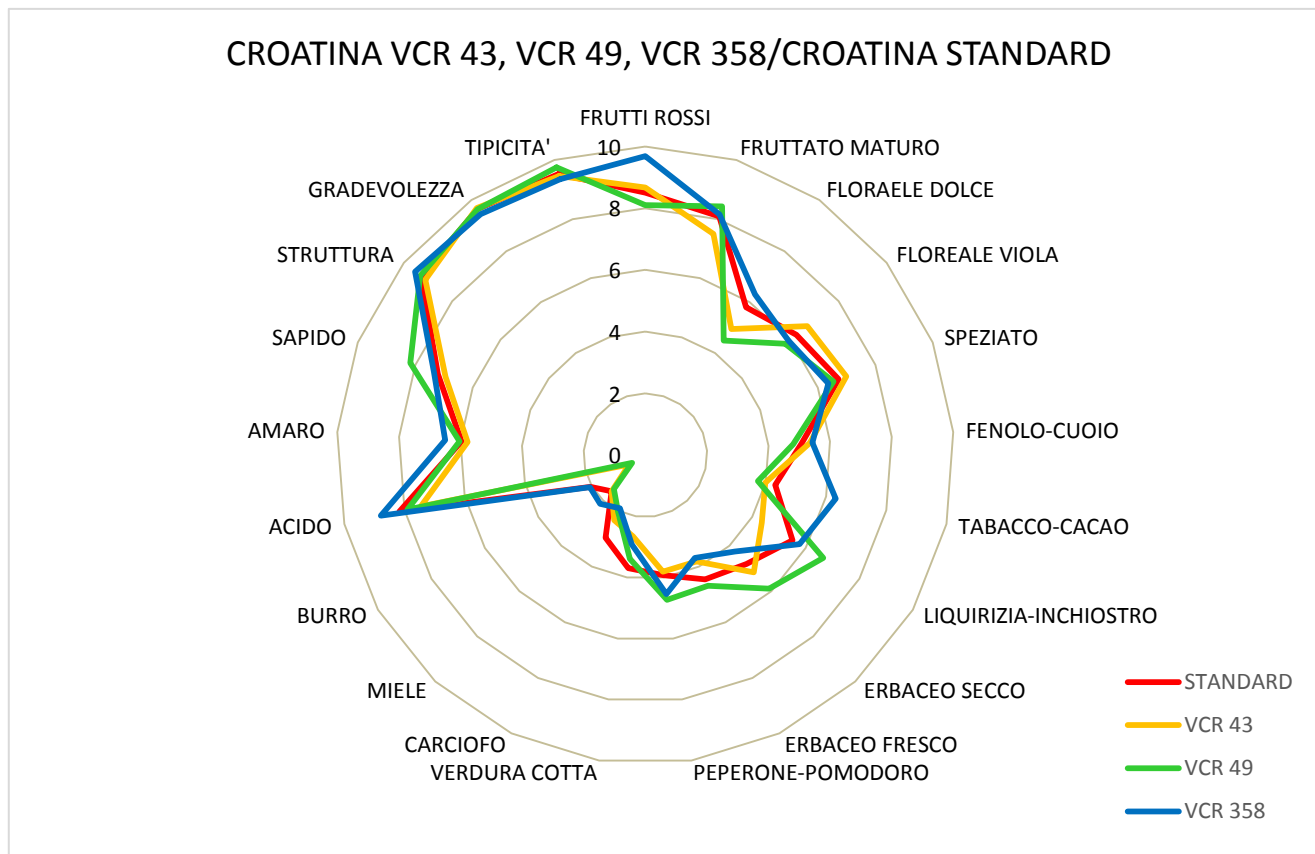
| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------------------|--|--------------|
| MOSTO (*) | Zuccheri (°Babo) | 20,57 |
| | pH | 3,50 |
| | Acidità totale (g/l, in ac. tartarico) | 5,93 |
| | Antociani (mg/l) | 618 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,48 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,32 |
| VINO (**) | Grado 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