CROATINA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:39. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

I-VCR 49

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	Leggermente superiore alla media varietale
✓ Produttività	Abbondante

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.

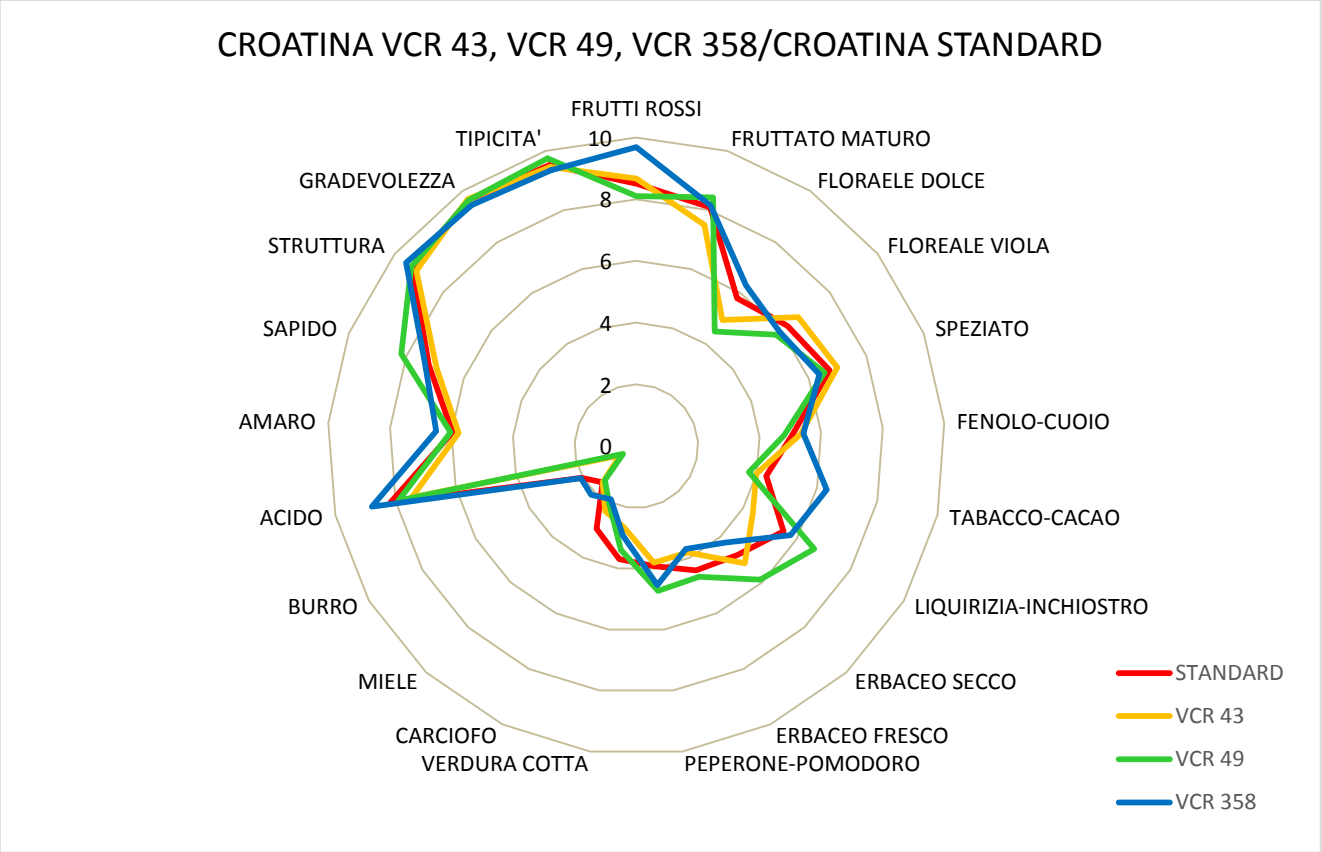
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,67
Oidio	0,42

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale media	0,82
Fertilità basale	0,85
Fertilità potenziale	0,94
Produzione per ceppo (Kg)	2,3
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	356
Peso medio acino (g)	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	3,29

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	20,1
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	6,3
	Antociani totali (mg/l)	568
	Ac. Tartarico (g/l)	5,77
	Ac. Malico (g/l)	1,04
VINO (**)	Grado alcool (% vol.)	13,37
	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,88
	Acido Tartarico (g/l)	2,2
	Acido Malico (g/l)	0,13
	pH	3,65
	Estratto netto (g/l)	27,37
	Flavonoidi (mg/l)	2470
	Antociani totali (mg/l)	566
	Polifenoli totali (mg/l)	2870

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Ottimo il contenuto di acidità nel mosto.
Dà un vino di buona tonalità e intensità colorante. Al naso si distinguono note di frutta matura e di liquirizia, accompagnate da sentori erbaceo secchi e di foglia di pomodoro. Buona la persistenza, sostenuta dall'ottimo livello di sapidità.



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