

# CROATINA N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:09. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-VCR 49



## 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	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.



CROATINA N. VCR 49

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) CLONE (\*)**

Botrite	0,67
Oidio	0,42

---

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (*)</b>
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

---

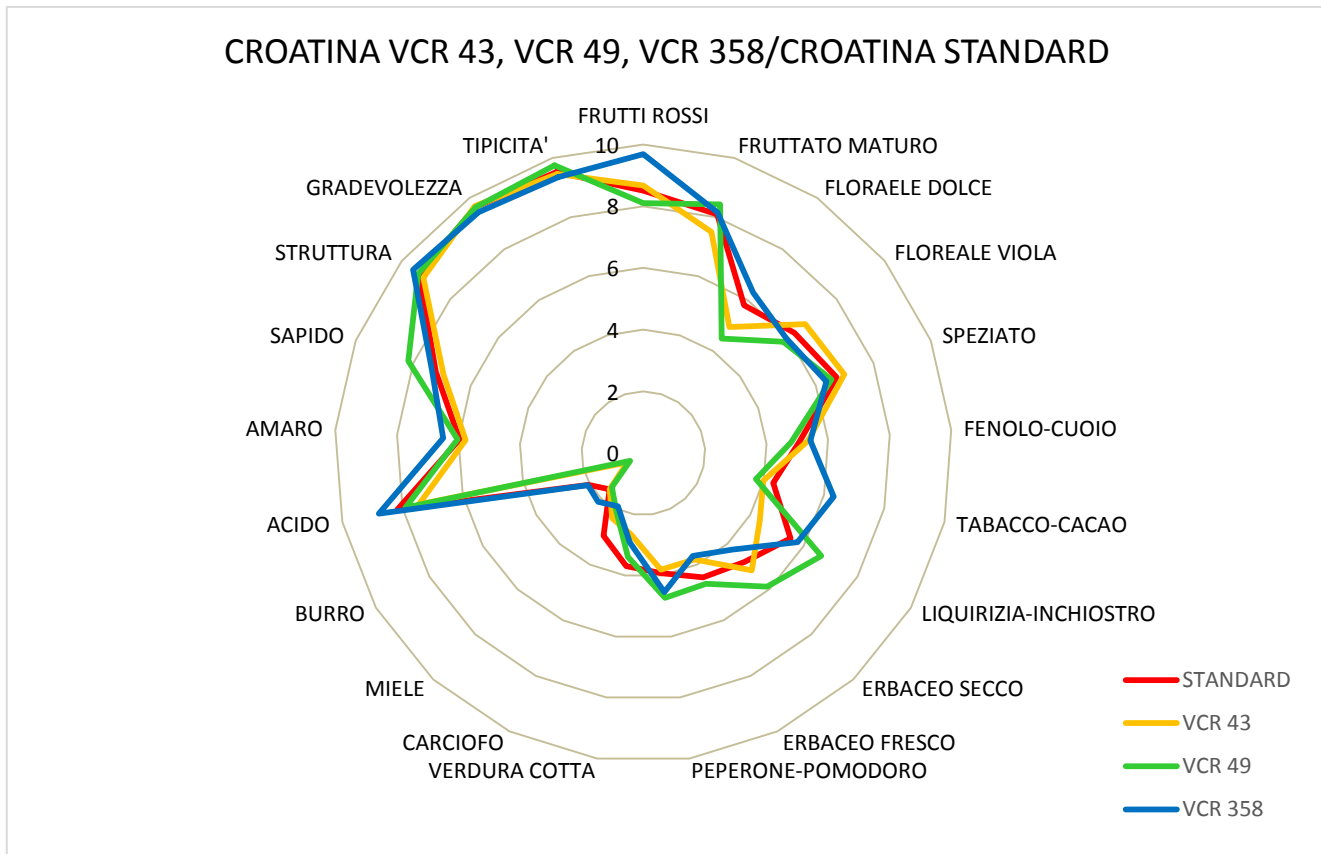
	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (°Babo)	20,1
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	6,3
	Antociani totali (mg/l)	568
	Ac. Tartarico (g/l)	5,77
	Ac. Malico (g/l)	1,04
<b>VINO (***)</b>	Grado alcool (% vol.)	13,37
	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,88
	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