

# CROATINA N.

Documento aggiornato al: 09/05/2026, 21:12. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-VCR 358



## 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 Buona
- ✓ Produttività Buona

## 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, cilindrico-piramidale, allungato, semispargolo, alato.
- ✿ Acinomedio, sferoide, buccia bluastra con pruina abbondante.



CROATINA N. VCR 43

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

Botrite	0,67
Oidio	0,42

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (*)</b>
Fertilità reale media	0,91
Fertilità basale	0,59
Fertilità potenziale	0,98
Produzione per ceppo (Kg)	2,26
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	316
Peso medio acino (g)	1,83
Peso legno potatura (g/ceppo)	710
Indice di Ravaz	3,19

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (°Babo)	19,8
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	6,4
	Antociani totali (mg/l)	588
	Ac. Tartarico (g/l)	5,48
	Ac. Malico (g/l)	1,32
<b>VINO (**)</b>	Grado alcool (% vol.)	13,25
	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,96
	Acido Tartarico (g/l)	1,75
	Acido Malico (g/l)	0,1
	pH	3,58
	Estratto netto (g/l)	26,8
	Flavonoidi (mg/l)	2412,5
	Antociani totali (mg/l)	582,5
Polifenoli totali (mg/l)	2612,5	

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

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Elevato il livello di acidità nel mosto.

Dà un vino di buona tonalità colorante, intenso ed equilibrato al naso, corposo e persistente in bocca. All'interno del complesso profilo aromatico dominano i sentori di frutta rossa e floreali dolci, accompagnati da evidenti note di cacao e liquirizia; lieve il profumo della foglia di pomodoro

