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 358

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.

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	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
VINO (**)	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

