

CROATINA N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:12. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti
Ortoflorovivaistici Veronesi, via Molinara 50,
Bussolengo 37012 (Verona).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine Comune di Monzambano (MN), loc. Peloia.

I - 8 VITIVER

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

| | |
|-------------------------|--|
| Ubicazione | Comune di Buttapietra (VR), loc. Bovolino. |
| Forma di allevamento | Guyot con sesto di impianto 2,8x1,0 |
| Portinnesto e Testimone | Kober 5BB; I – Rauscedo 2 |
| Periodo di osservazione | 2011-2014 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità Superiore alla media varietale (Fertilità basale reale pari a 0,4)
- ✓ Produttività Superiore alla media varietale

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------------------------|
| Germogliamento | II decade di Aprile |
| Fioritura | I decade di Giugno |
| Invaiatura | I decade di Agosto |
| Maturazione | III decade di Settembre |



IL GRAPPOLO

Grappolo è spargolo e alato.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite

Oidio

CARATTERISTICHE CLONE (*)

PRODUTTIVE

| | |
|--------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 0,67 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,63 |
| Peso medio grappolo (g) | 249,31 |
| Peso medio acino (g) | 2,00 |
| Peso legno potatura (kg/ceppo) | 1 |
| Indice di Ravaz | 2,63 |

PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

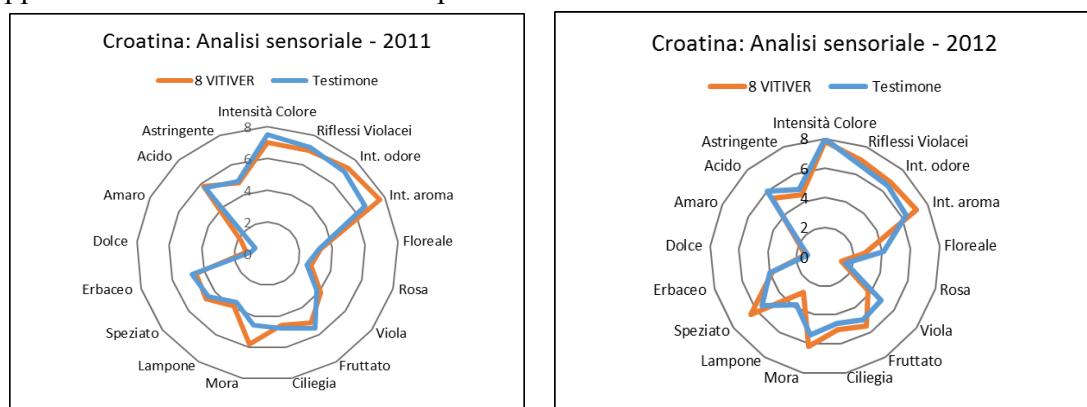
| MOSTO (*) | Zuccheri (°Brix) | 21,29 |
|-----------|--------------------------|--------|
| | pH | 3,2 |
| VINO (**) | Acidità totale (g/l) | 7,53 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,55 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,4 |
| | Antociani totali (mg/l) | 414,15 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2603,5 |

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Di buona vigoria, rivela un elevato accumulo zuccherino rispetto al testimone; inferiore invece è l'acidità complessiva.

Il vino di colore intenso, il profilo sensoriale risulta nel complesso più ampio rispetto al testimone con spiccate note fruttate e speziate.

Per la spargolicità e la conformazione dei grappoli risulta particolarmente idoneo all'appassimento. Può essere indicato per vini idonei all'invecchiamento.



(*)Dati medi del quadriennio di osservazione (**)Dati medi del biennio – 2011/2012