

CROATINA N.

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



Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 151 del 26-06-2021

Origine

Comune di Rovescala (PV)

I-VCR 210

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Ricerche Vivai Cooperativi Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3300
Periodo di osservazione	2012-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media superiore

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, piramidale, semicompato, alato
- ✿ Acino medio o leggermente superiore, sferoide, con buccia consistente e pruinosa dai riflessi blu-nero.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,2
Oidio	0,5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,08
Produzione per ceppo (Kg)	4,8
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	496
Peso medio acino (g)	2,13
Peso legno potatura (g/ceppo)	1100
Indice di Ravaz	4,36

PARAMETRI ENOCHIMICI

MOSTO*	Zuccheri (°Brix)	21,0
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	6,5
	Ac. Tartarico (g/l)	6,51
	Ac. Malico (g/l)	2,02
VINO**	Antociani totali (mg/l)	542
	Polifenoli totali (mg/l)	2823

* Dati medi relativi alle 3 annate 2012-14, ** dati medi relativi alle annate 2013-14

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

GRAFICO SENSORIALE CROATINA VCR 210/CROATINA STANDARD



Il vino prodotto da questo biotipo è fragrante, in virtù dell'ottima acidità che sostiene un corredo aromatico ampio, caratterizzato da vivaci note di frutti rossi e delicati sentori floreali. In bocca è abbastanza caldo, equilibrato, piacevolmente persistente. Può essere vinificato sia in purezza che in taglio con altre varietà tradizionali, come la Bonarda, a cui conferisce eleganza e morbidezza.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Predilige terreni profondi, anche freschi, tendenzialmente argillosi, soffrendo la prolungata siccità estiva. Il clima asciutto e la buona esposizione dei terreni condizionano positivamente la qualità del prodotto