

# CROATINA N.

I - 8 VITIVER



## 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.

## 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

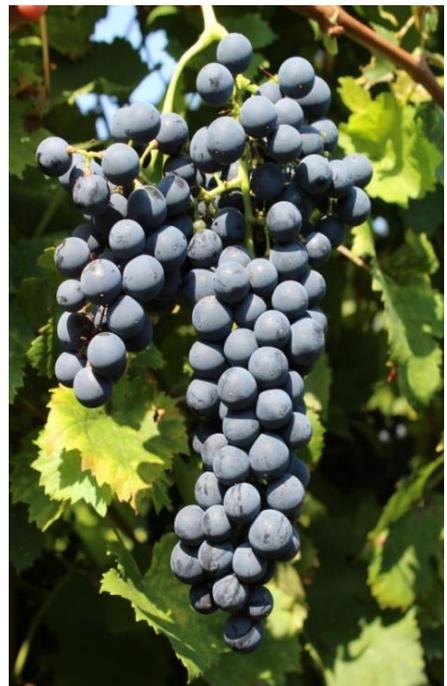
### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| Germogliamento | II decade di Aprile     |
| Fioritura      | I decade di Giugno      |
| Invaiaura      | I decade di Agosto      |
| Maturazione    | III decade di Settembre |

### IL GRAPPOLO

Grappolo è spargolo e alato.



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

Botrite

Oidio

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE (*)</b> |
|---------------------------------------|------------------|
| 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             |

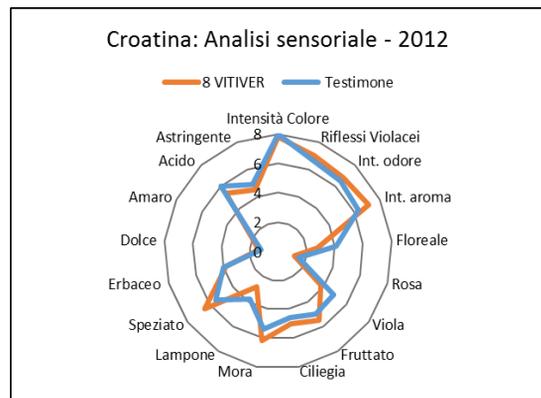
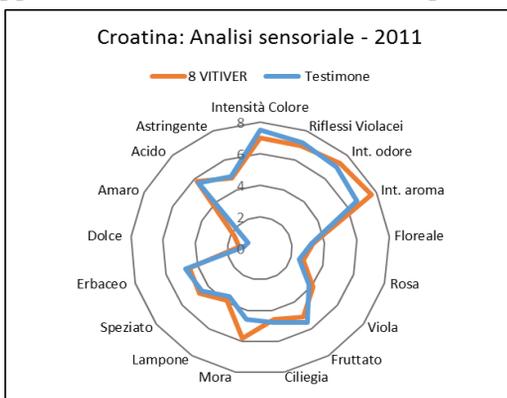
|                   | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|-------------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO (*)</b>  | Zuccheri (°Brix)                | 21,29        |
|                   | pH                              | 3,2          |
|                   | Acidità totale (g/l)            | 7,53         |
|                   | Ac. Tartarico (g/l)             | 4,55         |
|                   | Ac. Malico (g/l)                | 2,4          |
| <b>VINO (***)</b> | 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