

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Langhe del Monferrato (CN)

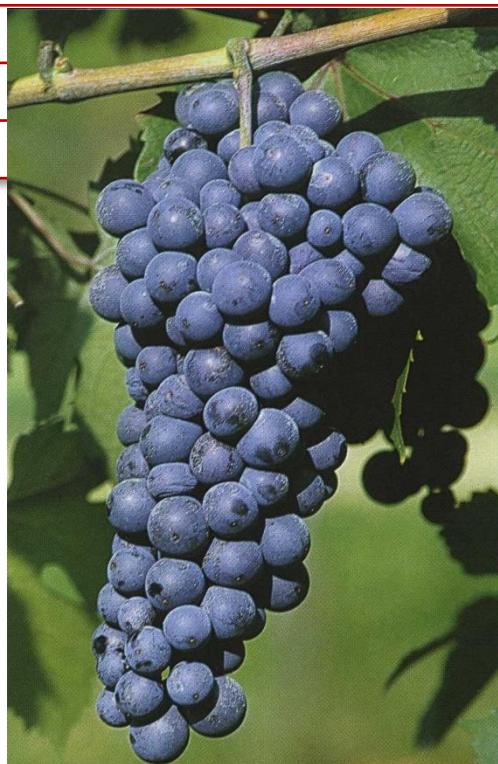
I-RAUSCEDO 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo privo di acinellatura verde
- ✓ Vigoria leggermente superiore
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Discreta tolleranza alle malattie crittomiche



FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, tronco-conico, alato, mediamente compatto
- ✿ Acino medio, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE *CLONE*

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite -

Odio -

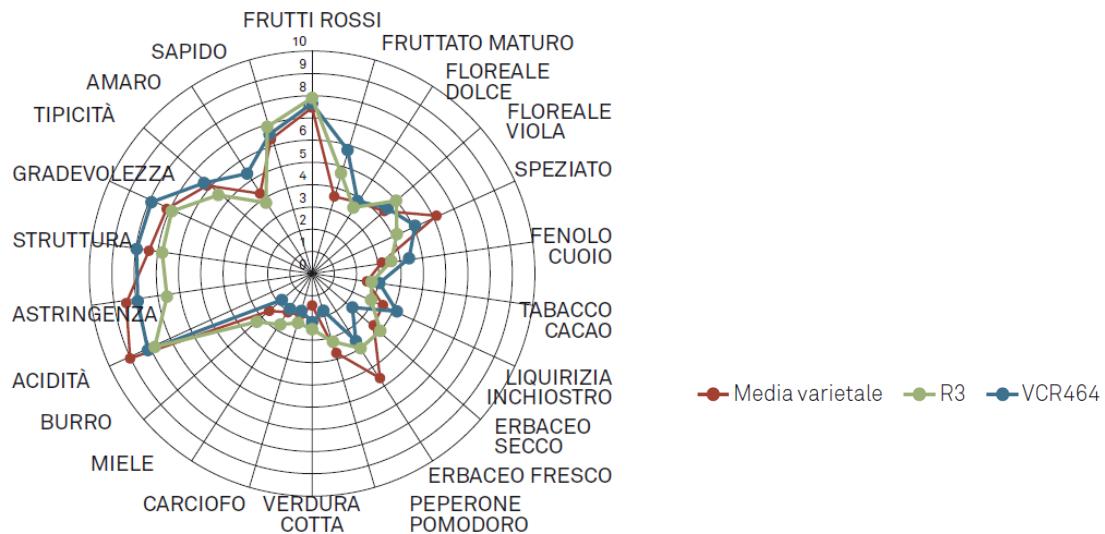
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE *CLONE*

Fertilità reale	1,08
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI *CLONE*

MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma fruttato; sapore amarognolo, fine, di ottimo corpo, alcolico. Sopporta un periodo di invecchiamento non troppo prolungato.