

# 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)

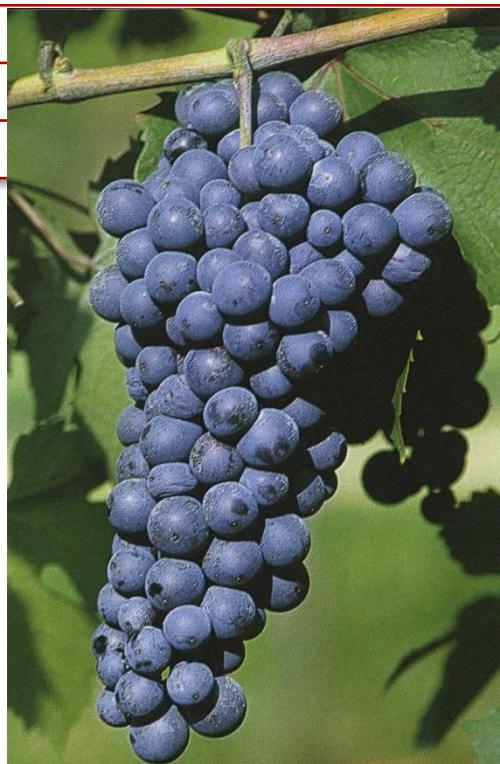
I-RAUSCEDO 3

## 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 -

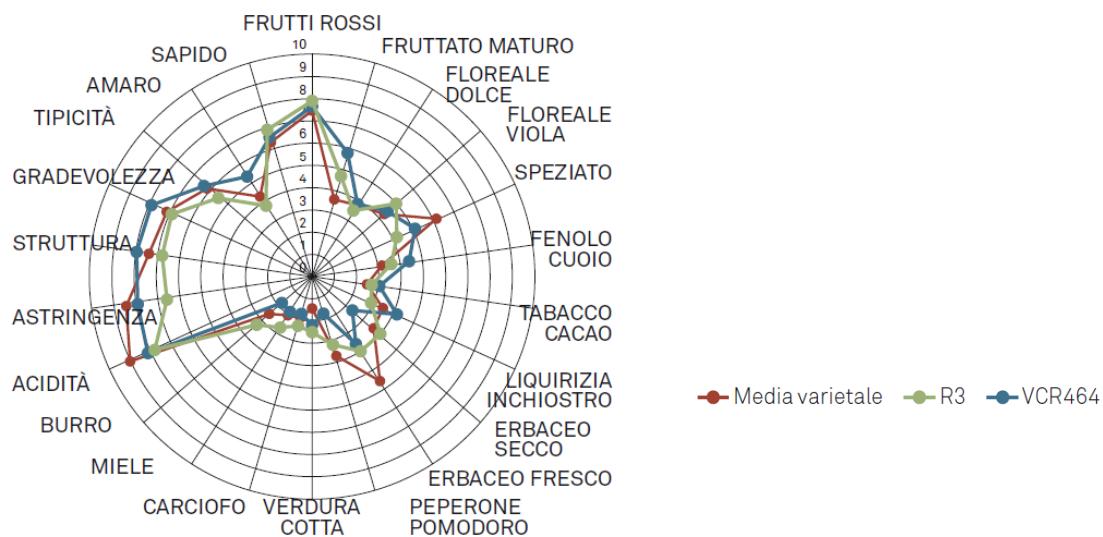
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| 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    | Acidità totale (g/l)     | - |
|            | Ac. Tartarico (g/l)      | - |
| ANTOCIANI  | Ac. Malico (g/l)         | - |
|            | Antociani totali (mg/l)  | - |
| POLIFENOLI | 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.