

# DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 30/04/2026, 17:49. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio  
Miglioramento genetico e Biologia della Vite)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 300 del 31/10/1980

## **Origine**

Diano d'Alba (CN)

I-CN  
69

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Farigliano (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3250
Periodo di osservazione	1984-1986

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

### **FASE FENOLOGICA**                      **EPOCA**

Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

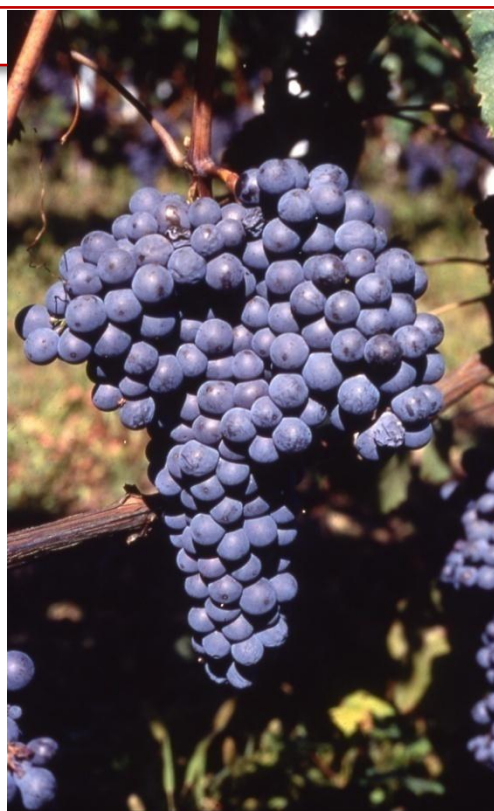
### **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**                      **CLONE**

#### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

### **IL GRAPPOLO**

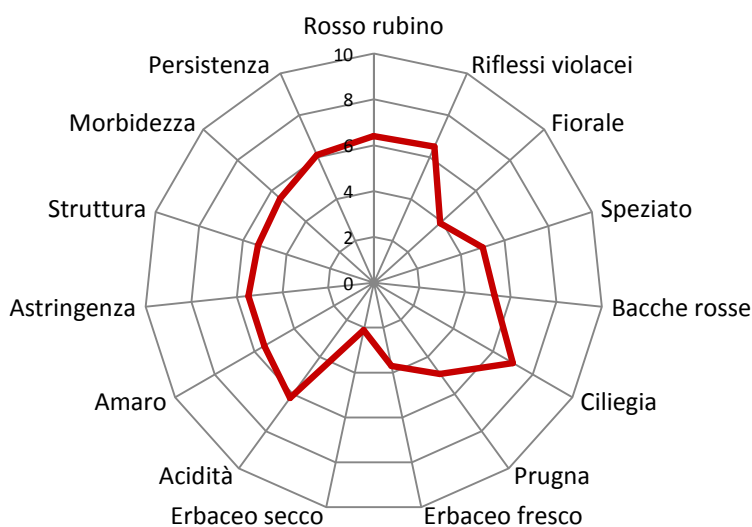
- 🍇 Grappolo medio-grande, conico, allungato, alato, talora composto
- 🍇 Acino medio-piccolo, ellissoidale corto



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	3,70
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	300
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	4,56

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,1
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,44
	Ac. Tartarico (g/l)	7,90
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,30
	Antociani totali (mg/l)	240
	Polifenoli totali (mg/l)	1.500

## ***ANALISI SENSORIALE***



## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino dal colore rosso rubino violaceo, profumo vinoso e fruttato (amarena), lieve nota erbacea; alcolicità adeguata (11.5 %), acidità sostenuta, gusto pieno ed equilibrato.