DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 11/12/2025, 10:10. CREA/SNCV ©2011-2025.

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine
Alba (CN)

I-CVT CN 22

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 media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-elevata

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

Suscettibilità malattie crittogamiche	*Clone*
Botrite	Moderata
Oidio	Media

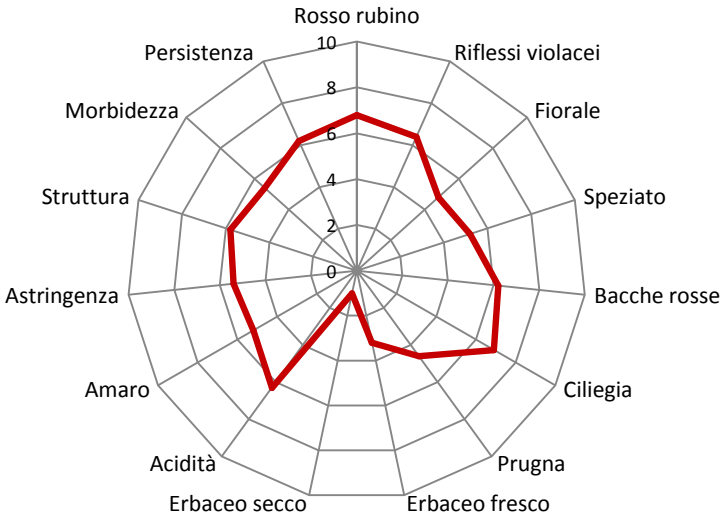
Il Grappolo

- Grappolo medio, conico allungato, alato, spargolo
- Acino medio-piccolo, ellissoidale corto

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,00
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	1,53
Peso legno potatura (g/ceppo)	730
Indice di Ravaz	3,84

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,2
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	7,44
	Ac. Tartarico (g/l)	7,50
	Ac. Malico (g/l)	1,70
VINO	Antociani totali (mg/l)	235
	Polifenoli totali (mg/l)	1.480

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino molto intenso con sfumature violacee, profumo molto fine, fruttato (amarena, piccoli frutti); buona alcolicità (12.2 %), acidità mediamente pronunciata; gusto pieno, asciutto ed armonico, retrogusto leggermente amarognolo.