

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 05:33. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cos tutore

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. 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-precoce
Invaiaura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

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



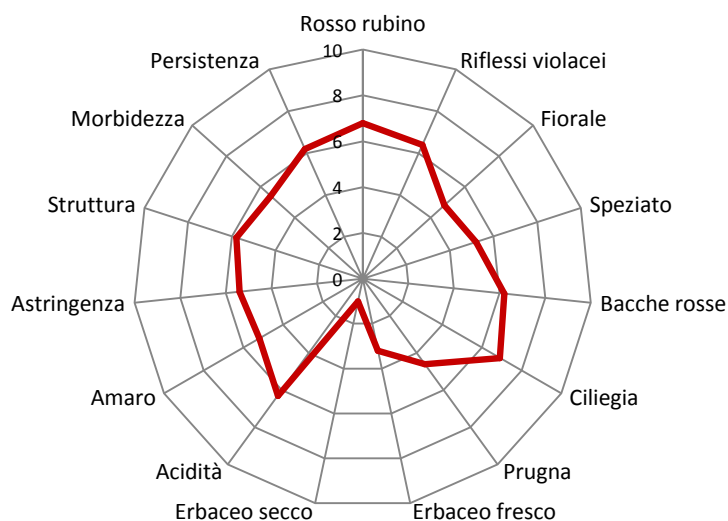
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

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
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,70
	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.