

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 20/01/2026, 15:59. CREA/SNCV ©2011-2026.

Consututore

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



I-CVT AL 275

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Alba (CN)

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

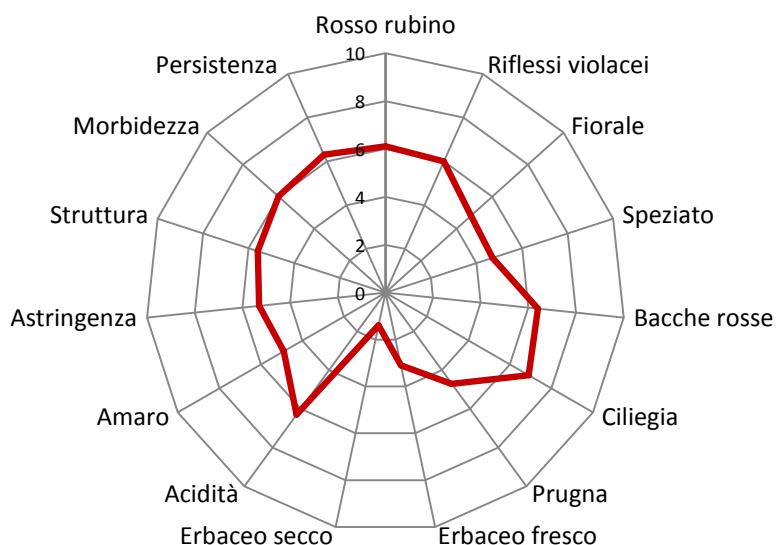
IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio, conico, non molto lungo, alato, spargolo
- ❖ Acino piccolo, ellisoidale corto

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE
Fertilità reale		1,48
Produzione per ceppo (Kg)		3,20
Numero grappoli/ceppo		12
Peso medio grappolo (g)		265
Peso medio acino (g)		1,28
Peso legno potatura (g/ceppo)		780
Indice di Ravaz		4,11

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,0
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,85
	Ac. Tartarico (g/l)	7,60
	Ac. Malico (g/l)	2,20
VINO	Antociani totali (mg/l)	228
	Polifenoli totali (mg/l)	1.400

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumo fine e fruttato (amarena, piccoli frutti); alcolicità adeguata (12,0 %), acidità mediamente pronunciata; gusto pieno, morbido ed armonico, lieve retrogusto amarognolo.