

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 10:25. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosultore

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 AL 275

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
Invaiaura	Medio-precocce
Maturazione	Medio-precocce

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, conico, non molto lungo, alato, spargolo
- ✚ Acino piccolo, ellissoidale corto



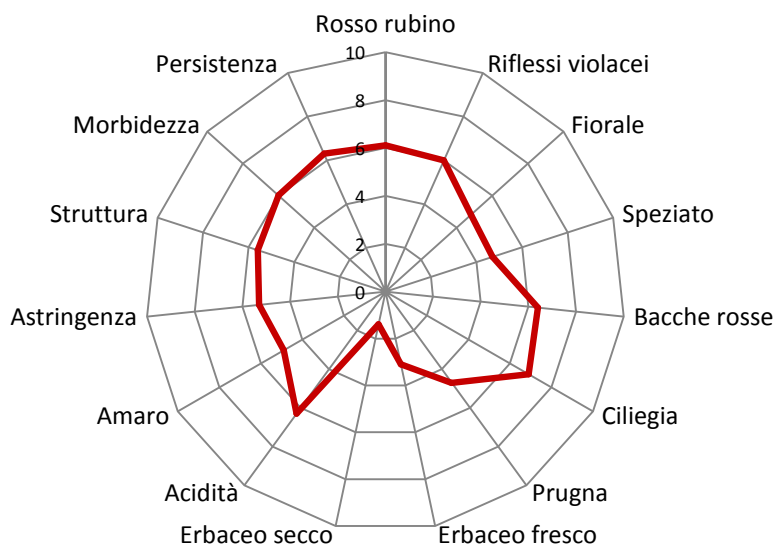
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

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
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,20
	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.