

# DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 27/04/2026, 14:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosututore**

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

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>   |
|------------------------|----------------|
| Germogliamento         | Media          |
| Fioritura              | Media          |
| Invaiaura              | Medio-precocce |
| Maturazione            | Medio-precocce |

| <b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE</b> | <b>CLONE</b> |
|--|--------------|
| Botrite  | Moderata     |
| Oidio  | Media        |

## **IL GRAPPOLO**

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



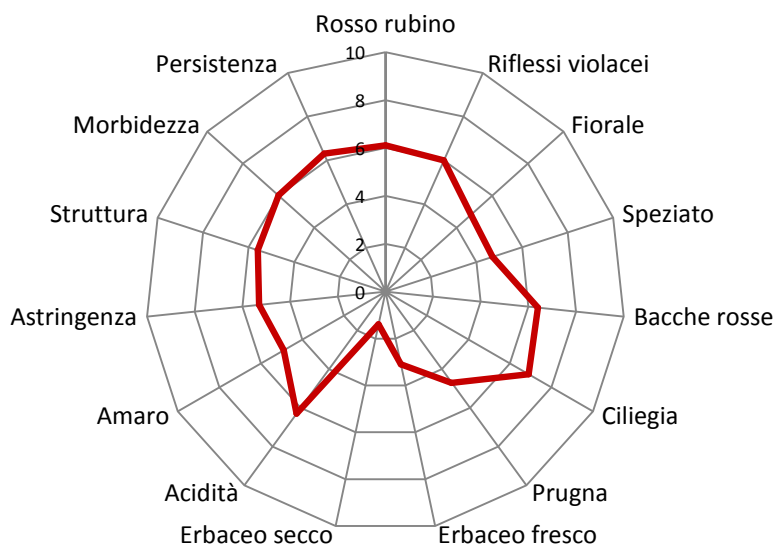
| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| 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 |

|  | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--|---------------------------------|--------------|
|--|---------------------------------|--------------|

|              |                          |       |
|--------------|--------------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)         | 20,0  |
|              | pH                       | 3,13  |
|              | Acidità totale (g/l)     | 7,85  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | 7,60  |
| <b>VINO</b>  | 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.