

# DOLCETTO N.

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



## Cos tutore

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 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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

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

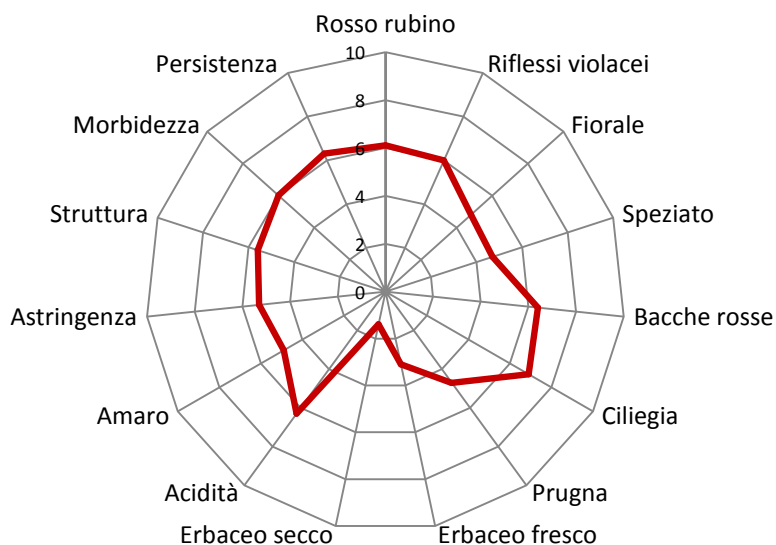


**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE****CLONE**

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****CLONE****ENOCHIMICI**

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.