

# DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 10:20. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Costitutore**

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Alessandria

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

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

## **Origine**

Provincia di Alessandria

I-AL-DO-67

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-2004

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

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

## **IL GRAPPOLO**

- ✶ Grappolo grande, conico, non molto lungo, alato, talora composto
- ✶ Acino medio-grande, ellissoidale corto



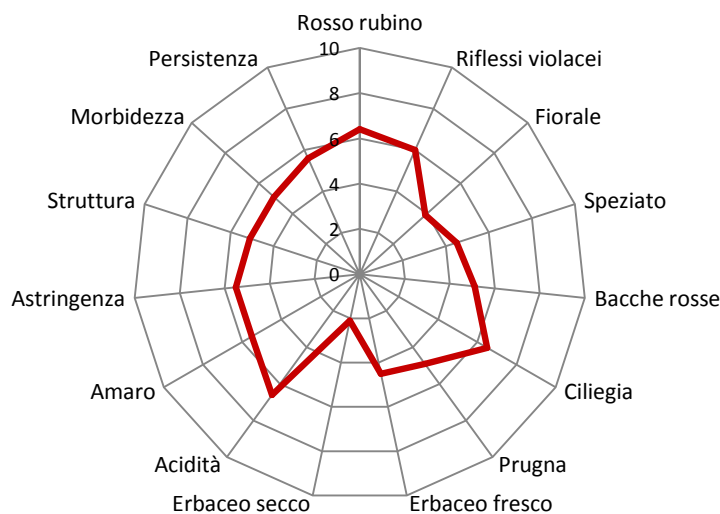
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,80
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	310
Peso medio acino (g)	2,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	620
Indice di Ravaz	6,12

<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,5
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,00
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	230
	Polifenoli totali (mg/l)	1.400

### ***ANALISI SENSORIALE***



### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino dal colore rosso rubino, profumo fruttato con leggera nota erbacea; alcolicità sufficiente (11.0 %), ma di media armonicità per un corpo non molto intenso, e acidità leggermente pronunciata.