

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 15:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

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



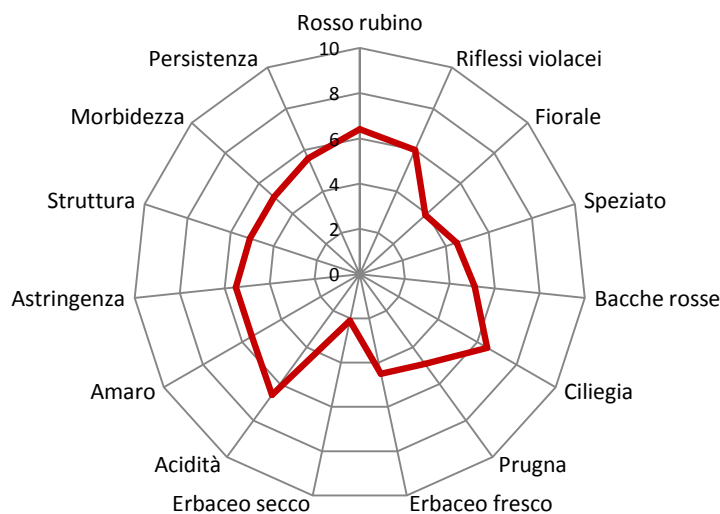
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

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

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,5
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,00
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	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.