DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 05:02. 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

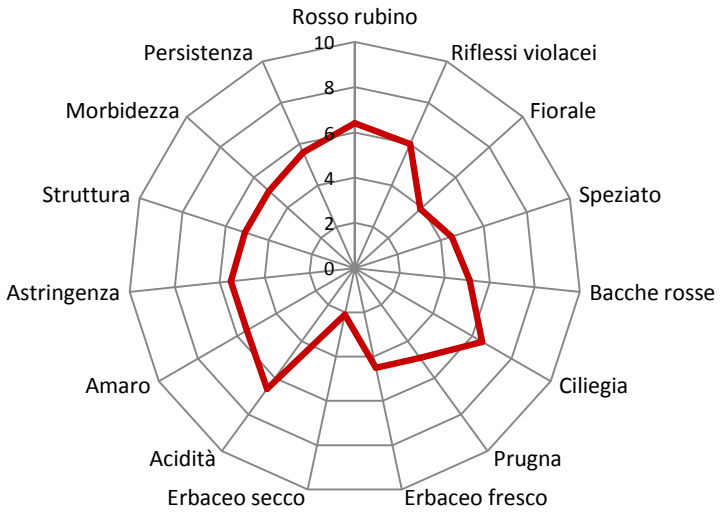
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

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