DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:43. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-CVT 8



Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine
Alba (CN)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3250
Periodo di osservazione	1990-1997

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

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

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Medio-tardiva
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Anticipata

Suscettibilità malattie crittogamiche	*Clone*
Botrite	Moderata
Oidio	Media

Il Grappolo

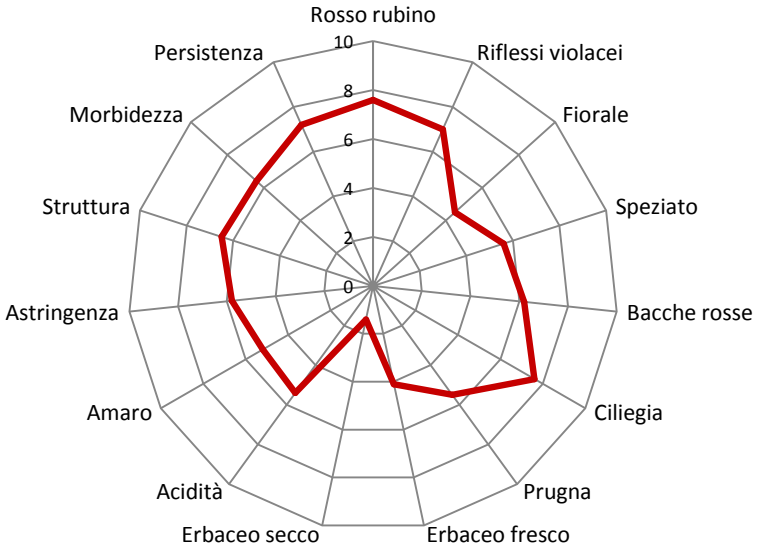
- Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza corto, con un'ala ma spesso senza
- Acino medio-grande, ellissoidale corto



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	2,20
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	3,66

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,7
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	7,59
	Ac. Tartarico (g/l)	6,24
	Ac. Malico (g/l)	2,14
VINO	Antociani totali (mg/l)	325
	Polifenoli totali (mg/l)	1.650

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino molto intenso con sfumature violacee; profumo intenso, complesso, con sentori fruttati (ciliegia sottospirito, frutti di bosco); alcolicità elevata (12.9%), di gran corpo, acidità moderata; gusto pieno ed armonico, persistente, retrogusto ammandorlato.