

# DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 04/12/2024, 10:04. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Cosultore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticultura 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)

I-CVT 8

## 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
Invaiaura	Medio-precoce
Maturazione	Anticipata

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

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



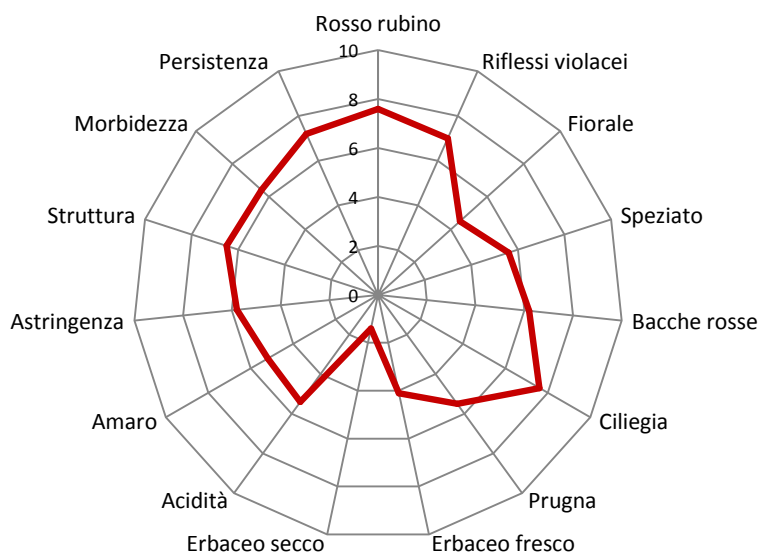
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

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

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

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,7
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	7,59
	Ac. Tartarico (g/l)	6,24
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,14
	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.