

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 20/01/2026, 07:57. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosututore

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)

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-precocce
Invaiaura	Medio-precocce
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

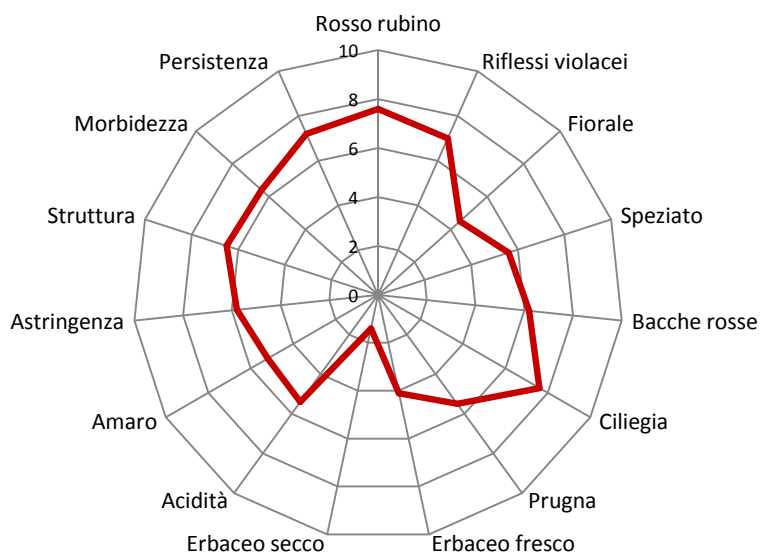


**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE****CLONE**

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.