

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)

I-CVT 8

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine

Alba (CN)

CAMPO DI OMEOLOGAZIONE 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 CLONE

| CRITTOGAMICHE | |
|---------------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio | Media |

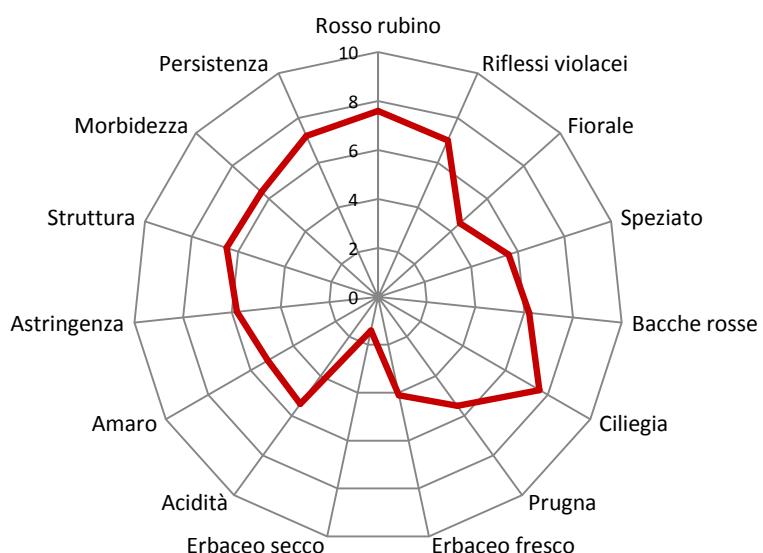
IL GRAPPOLO

- ▣ 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.