

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cos tutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio
Miglioramento genetico e Biologia della Vite)

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

Origine

Carpeneto (AL)

I-CVT 237

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 media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-elevata

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Medio-tardiva
Fioritura	Media
Invaiaura	Medio-precocce
Maturazione	Anticipata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, piramidale allungato, alato
- Acino medio-piccolo, ellissoidale corto

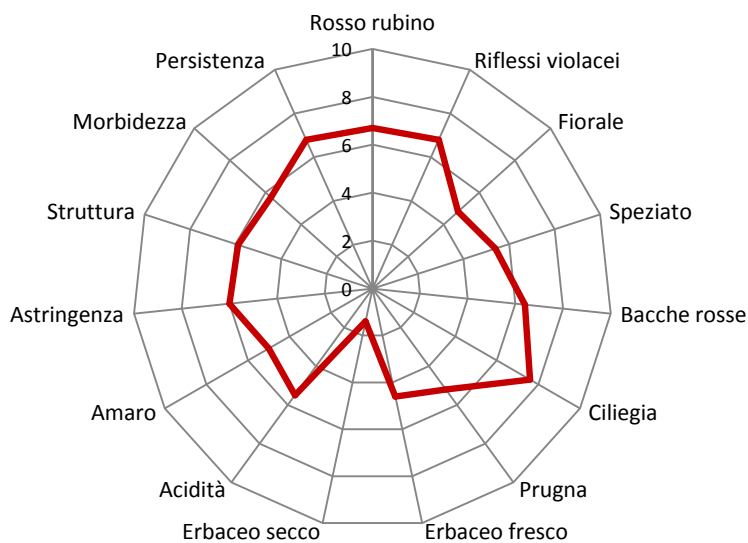


**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE****CLONE**

Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	3,00
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	320
Peso medio acino (g)	1,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	4,28

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,0
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	8,36
	Ac. Tartarico (g/l)	6,60
	Ac. Malico (g/l)	1,90
VINO	Antociani totali (mg/l)	235
	Polifenoli totali (mg/l)	1.460

ANALISI SENSORIALE**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumo fine ed elegante, fruttato (amarena, piccoli frutti), lieve nota erbacea; alcolicità adeguata, buona struttura, acidità moderata; gusto pieno ed armonico, retrogusto ammandorlato.