DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 05:04. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura 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
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Anticipata

Suscettibilità malattie crittogamiche	*Clone*
Botrite	Moderata
Oidio	Media

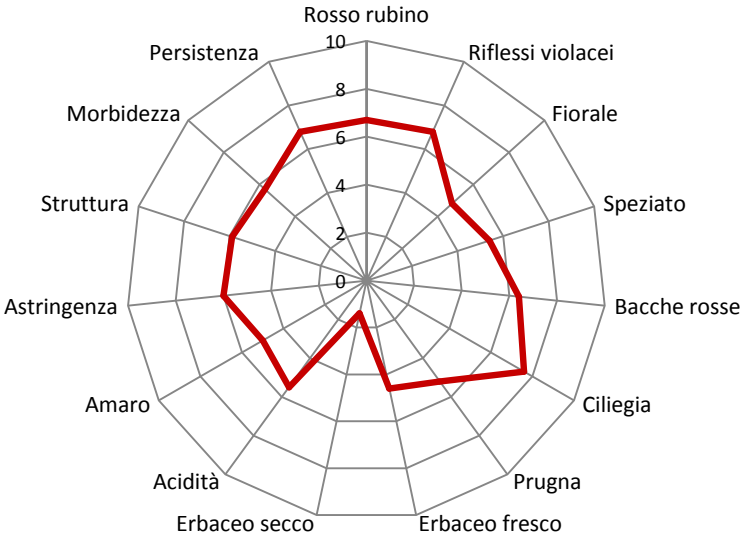
Il Grappolo

- 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 ENOCHIMICI	CLONE
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.