

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 10:30. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosultore

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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|----------------|
| Germogliamento | Medio-tardiva |
| Fioritura | Media |
| Invaiaura | Medio-precocce |
| Maturazione | Anticipata |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio | Media |

IL GRAPPOLO

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



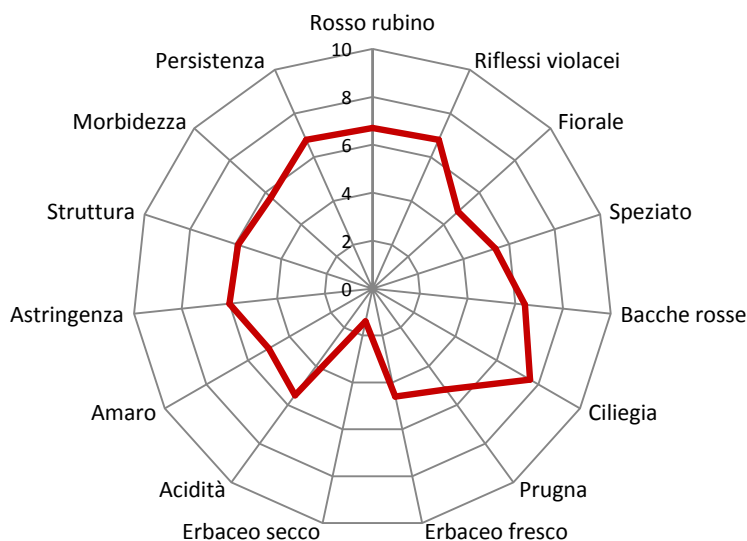
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| 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.