

# DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 15:32. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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

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

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

## **IL GRAPPOLO**

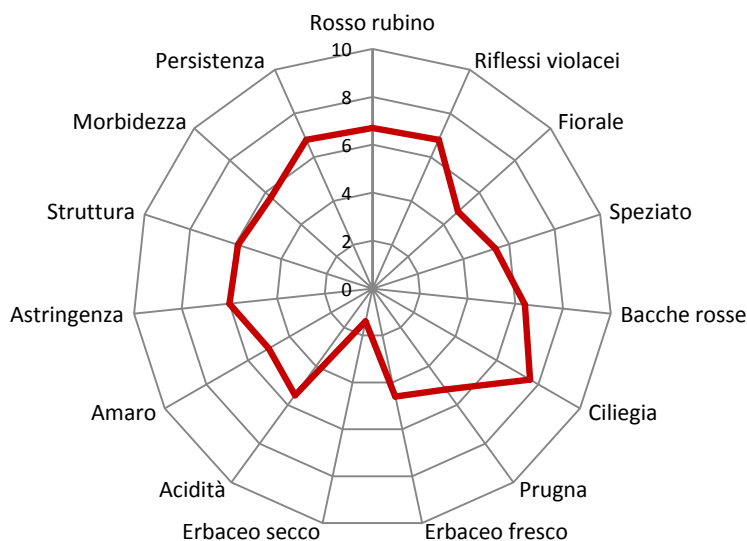
- ✿ Grappolo grande, piramidale allungato, alato
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| 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         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | 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         |
| <b>VINO</b>  | 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.