

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 23/01/2026, 21:39. CREA/SNCV ©2011-2026.

Cosututore

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



I-CVT 167

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 210 del 09/09/2005

Origine

Fontanile (AT)

CAMPO DI OMEOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rodello (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità moderata
- ✓ Produttività moderata ma costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE	
Botrite	Moderata
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-piccolo, conico allungato, alato
- ❖ Acino medio-grande, ellisoidale corto

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CLONE

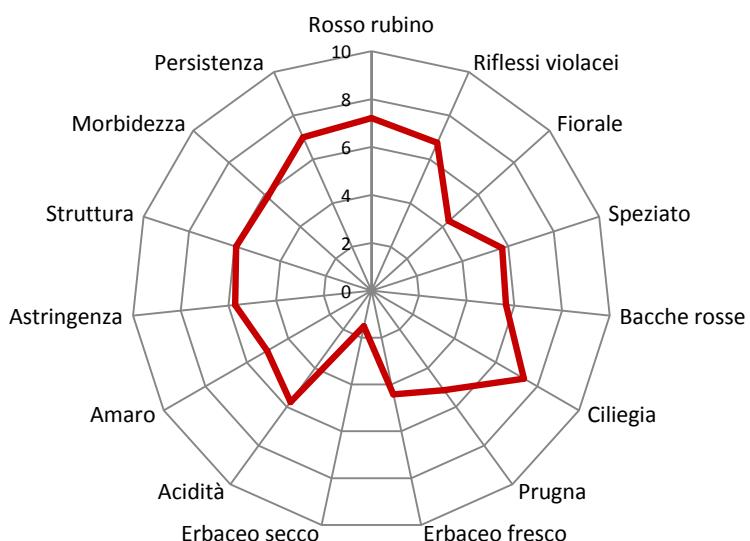
Fertilità reale	1,10
Produzione per ceppo (Kg)	2,30
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	2,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	809
Indice di Ravaz	2,84

PARAMETRI ENOCHIMICI

CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,0
	pH	3,22
VINO	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	3,00
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,50
	Antociani totali (mg/l)	250
	Polifenoli totali (mg/l)	1.400

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, profumo intenso con sentori fruttati (amarena, ciliegia sottospirito, frutti di bosco), lieve nota erbacea; buona alcolicità (12.1 %), ben strutturato, acidità moderata, gusto pieno ed armonico, persistente.