

# DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 27/04/2026, 14:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosuitore

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. 210 del 09/09/2005

## Origine

Fontanile (AT)

I-CVT 167

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE 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
Invaiaatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, conico allungato, alato
- ✚ Acino medio-grande, ellissoidale corto



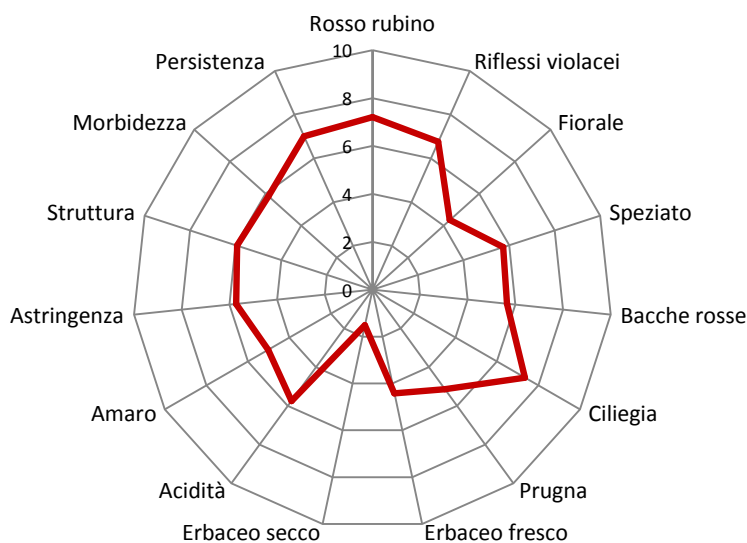
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,0
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	3,00
<b>VINO</b>	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.