

# DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 10:46. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Dipartimento di Produzione Vegetale - Sez. Coltivazioni Arboree, Università degli Studi di Milano  
Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Ovada (CN)

I-UNIMI-VITIS  
DOL VV 901

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Damiano al Colle (PV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone Speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio leggermente superiore
- ✓ Acino di peso medio inferiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Sensibilità all'oidio e alla peronospora

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio precoce
Fioritura	Medio precoce
Invaiatura	Precoce
Maturazione	Medio precoce

## IL GRAPPOLO

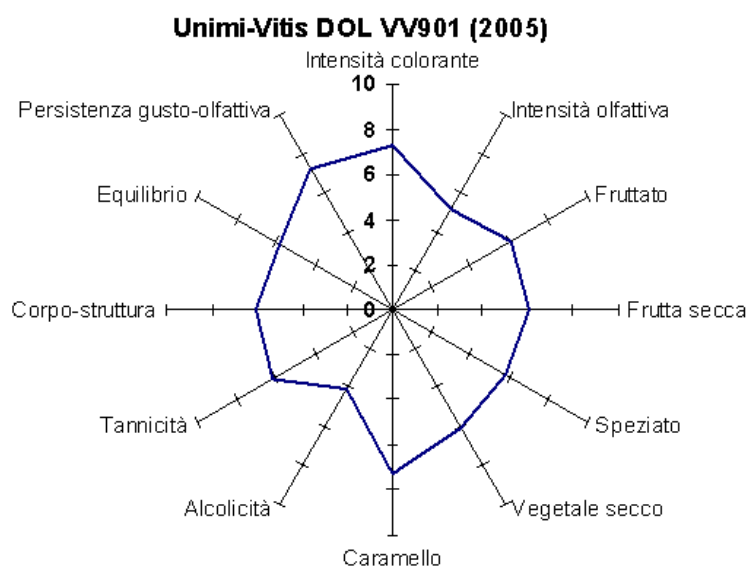
- ✿ Grappolo di media grandezza; mediamente spargolo, forma allungata, piramidale, peduncolo grosso, bruno
- ✿ Acino medio, forma rotonda, non sempre costante, ombelico persistente; buccia pruinosa, di color nero-bluastro, sottile; separazione del pedicello dall'acino facile



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,18
Produzione per ceppo (Kg)	1,77
Numero grappoli/ceppo	10,8
Peso medio grappolo (g)	207
Peso medio acino (g)	1,49
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,7
	pH	3,54
	Acidità totale (g/l)	3,94
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/Kg)	829
	Polifenoli totali (mg/Kg)	3124

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone ha dato nel 2005 un vino con ottima colorazione. La complessità olfattiva risulta essere elevata e sono confermate le note aromatiche presenti nel 2004. In bocca la sensazione alcolica è minore ma la struttura e la tannicità si confermano ottime.

Il clone si presta alla produzione di vini strutturati e di lungo invecchiamento, da solo o in assemblaggio con i cloni della serie "VV".