

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 10:34. 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 910

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 decisamente superiore
- ✓ **Acino** di peso medio leggermente superiore
- ✓ Sensibilità all'oidio e alla peronospora

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

IL GRAPPOLO

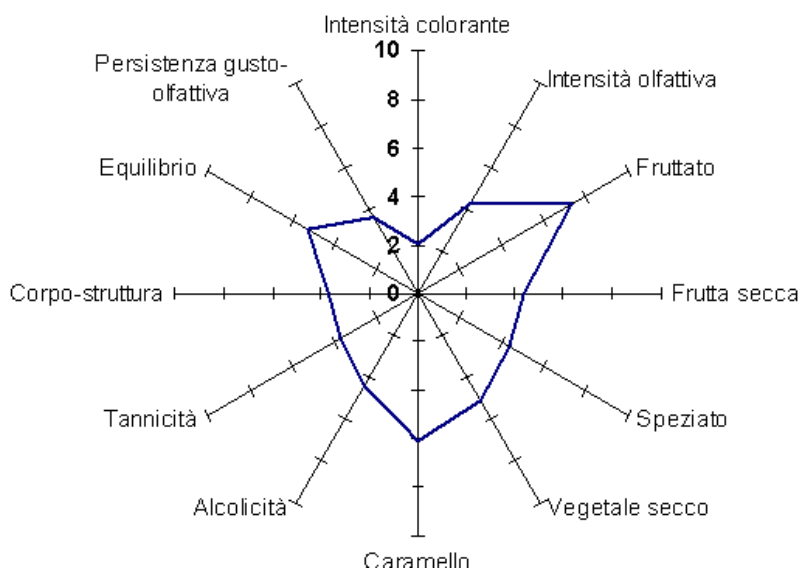
- ✿ Grappolo di media grandezza; mediamente spargolo, forma allungata, piramidale, peduncolo grosso, bruno
- ✿ Acino medio, forma rotonda, non sempre costante, ombelico persistente; buccia pruinosa, di color nero-bluaastro, sottile; separazione del pedicello dall'acino facile



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,06
Produzione per ceppo (Kg)	2,21
Numero grappoli/ceppo	11,4
Peso medio grappolo (g)	267
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,0
	pH	3,53
	Acidità totale (g/l)	4,58
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	585
	Polifenoli totali (mg/Kg)	2660

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone ha dato nel 2004 un vino meno colorato rispetto alla media della popolazione. Al naso risulta di discreta intensità olfattiva e prevalgono nettamente gli aromi di frutta rossa accompagnate da note di caramello. Risulta di buon equilibrio in bocca e dotato di discreta alcolicità, tannicità e struttura.

Il clone si presta alla produzione di vini di pronta beva e d'annata, da solo o in assemblaggio con i cloni della serie "VV".