DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 05:02. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine
Monforte (CN)

I-VCR 464

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,33
Oidio	-

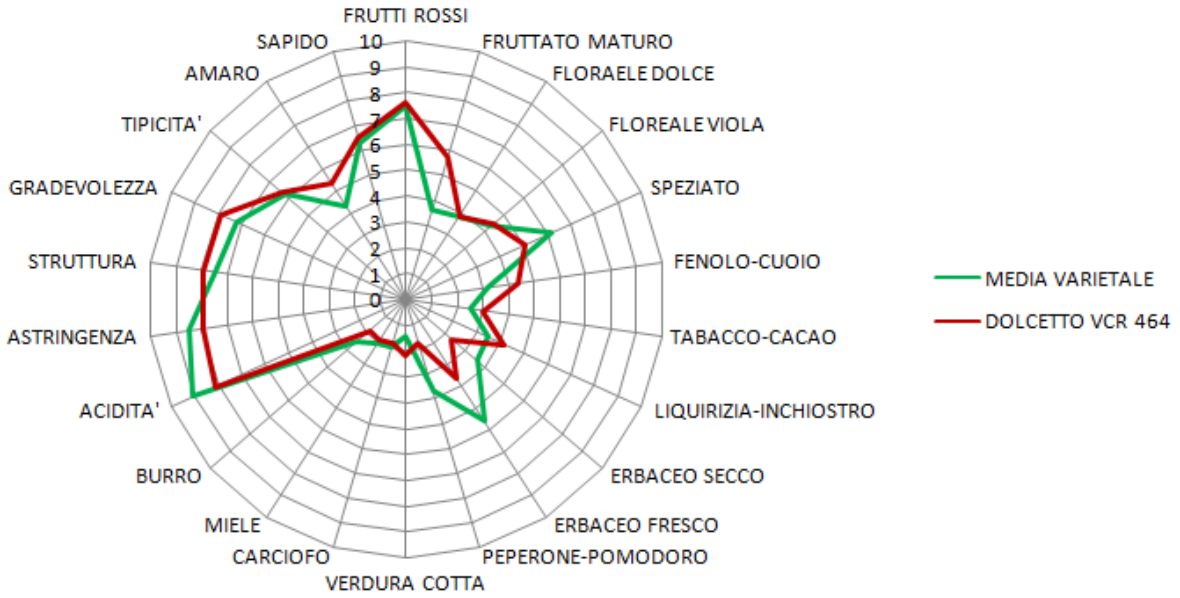
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, semicompatto, piramidale, munito di ali evidenti
- Acino medio, a buccia consistente e fortemente colorata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	2,68
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	244
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	610
Indice di Ravaz	4,39

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,13
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,93
	Ac. Tartarico (g/l)	5,38
	Ac. Malico (g/l)	1,97
VINO	Antociani totali (mg/l)	605 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.342 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Ottimi i profumi di frutti rossi, ciliegia e frutti di bosco; buono il corpo, armonico, che sostiene un'acidità superiore alla media.

(*) Dati medi relativi ala biennio 2004-2005