

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 15:29. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| Botrite | 1,33 |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

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



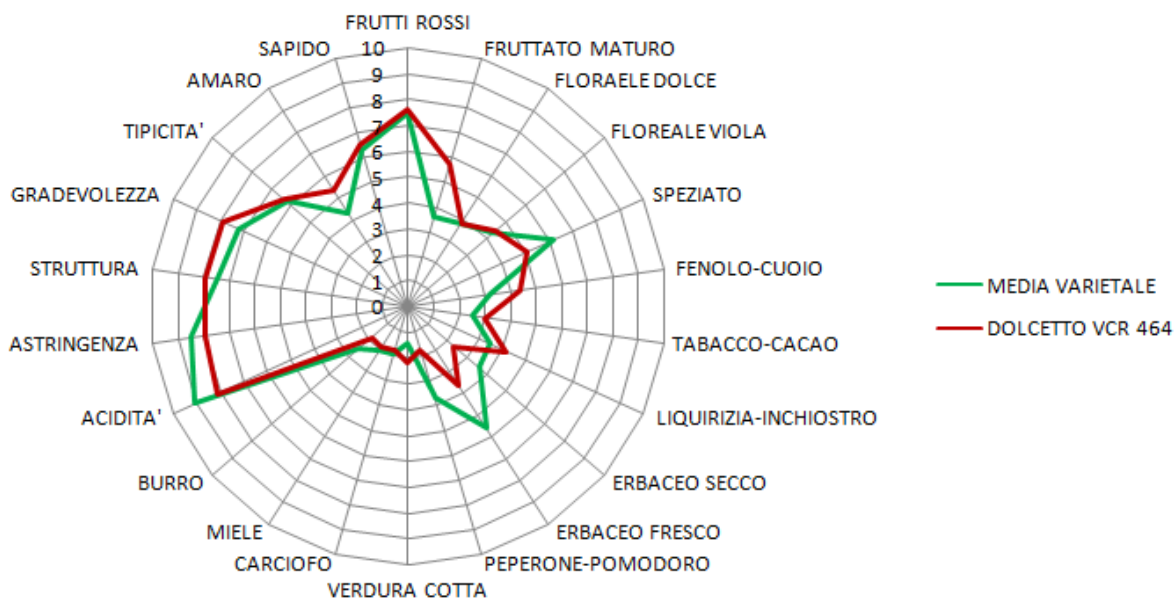
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| 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 |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | 1,97 |
| | 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 alla biennio 2004-2005