

# DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 10:29. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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 466

## 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

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,33
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

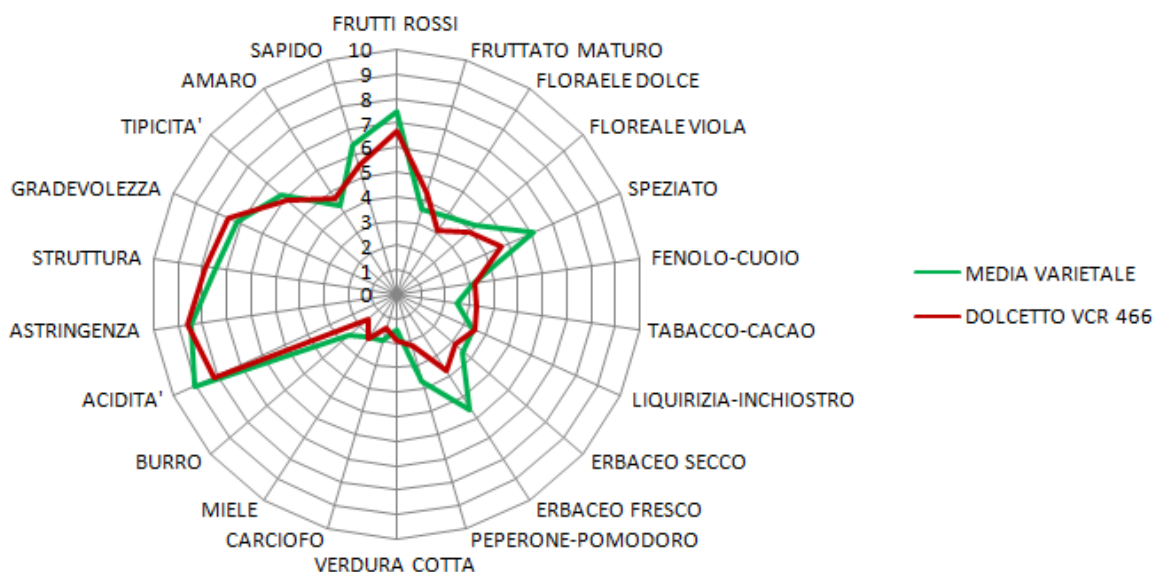
- ✎ Grappolo medio o più, piramidale, semicompatto, munito di robuste ed evidenti ali
- ✎ Acino medio o più, a buccia consistente e fortemente colorata



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	2,84
Numero grappoli/ceppo	10,7
Peso medio grappolo (g)	265
Peso medio acino (g)	1,75
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	4,37

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	20,03
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	6,93
	Ac. Tartarico (g/l)	4,97
	Ac. Malico (g/l)	1,83
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	504 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.896 (*)

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve di questo biotipo danno origine a vini di colore rosso rubino con riflessi violacei, con profumi fruttati e vinosi, di buon corpo, acidità equilibrata, gusto pieno e rotondo, giustamente tannico.

(\*) Dati medi relativi alla biennio 2004-2005