

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 10:48. 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 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

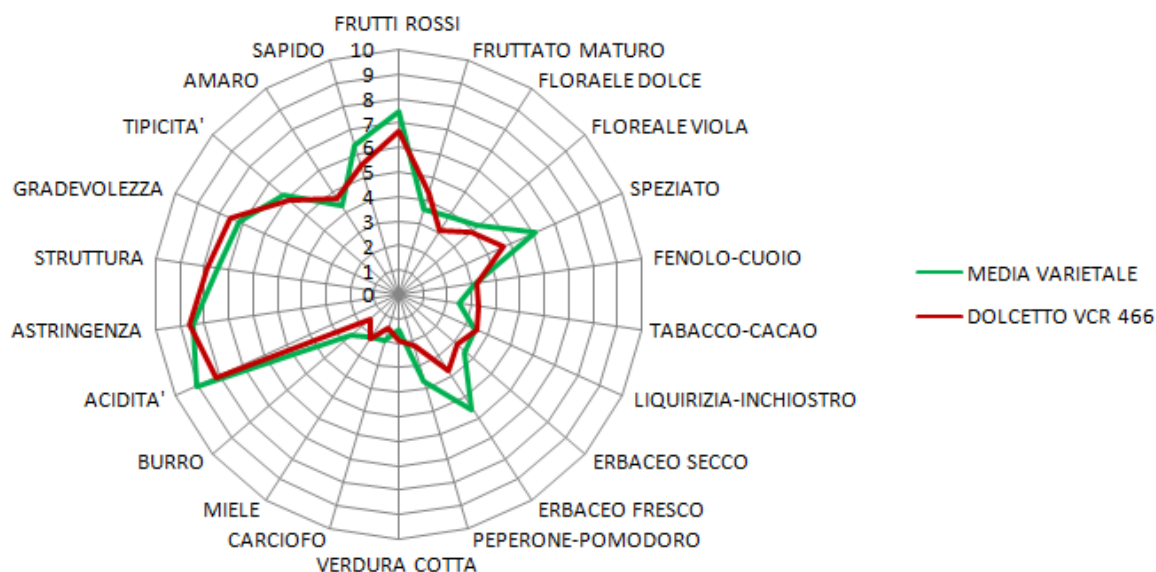
- ✎ Grappolo medio o più, piramidale, semicompatto, munito di robuste ed evidenti ali
- ✎ Acino medio o più, a buccia consistente e fortemente colorata



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

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | 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 |
| VINO | 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