DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio Miglioramento genetico e Biologia della Vite);
Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A.;
Università degli Studi di Bologna - DI.S.T.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
Acqui (AL)

I-CVT 4

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000 circa
Periodo di osservazione	2000-2004

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività da moderata a media (*)
- ✓ Concentrazione zuccherina nelle uve nettamente migliore (*)
- ✓ Buona resistenza alla muffa grigia

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

Il Grappolo

- Grappolo medio-piccolo, conico allungato, poco alato, spargolo; peduncolo medio-lungo, di colore rosso-violaceo
- Acino medio-grande, sferoide



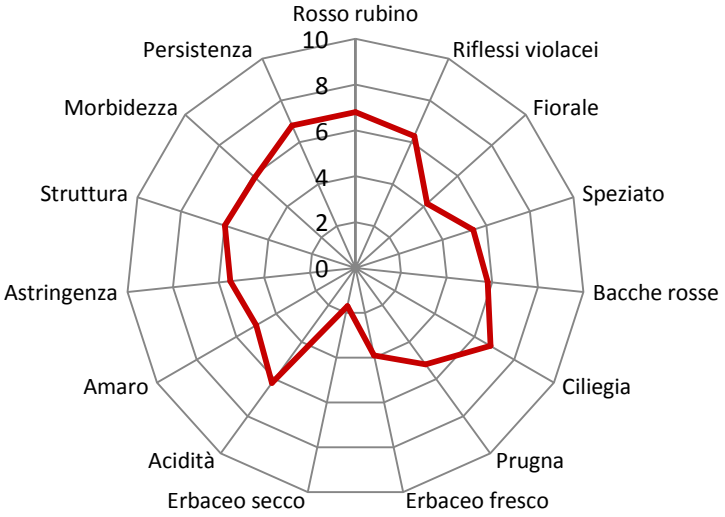
(*) Rispetto al testimone di riferimento *CVT 167*

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	2,70
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	244
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	428
Indice di Ravaz	6,51

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,86
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	6,10
	Ac. Tartarico (g/l)	4,56 (**)
	Ac. Malico (g/l)	1,55 (**)
VINO	Antociani totali (mg/l)	260
	Polifenoli totali (mg/l)	2.200

ANALISI SENSORIALE



(**) Dati medi relativi alle annate 2001-2002 e 2004.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, profumo molto intenso con sentori fruttati (amarena, ciliegia sottospirito, frutti di bosco), lieve nota erbacea; elevata alcolicità (12.8 %), ottima struttura, acidità sostenuta, gusto pieno ed armonico, persistente, retrogusto con un accenno di mandorla.