

DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 20/01/2026, 15:57. 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.

I-CVT 4

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

Origine

Acqui (AL)

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, sferoidale

(*) Rispetto al testimone di riferimento CVT 167

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE**

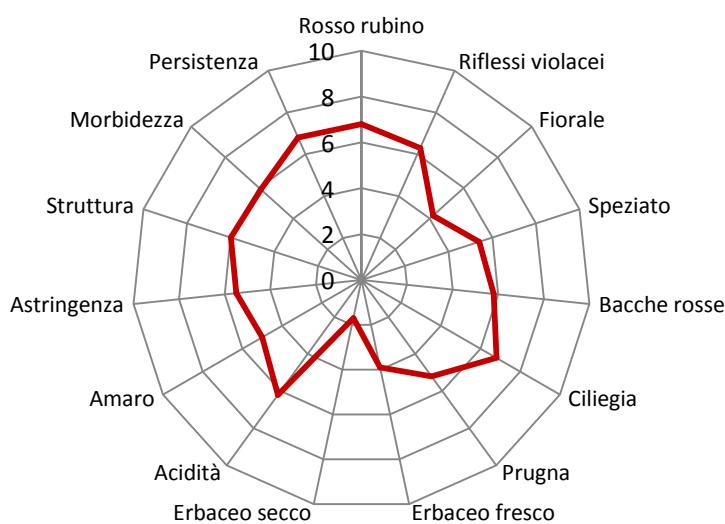
Botrite	Moderata
Odio	Media

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
VINO	Acidità totale (g/l)	6,10
	Ac. Tartarico (g/l)	4,56 (**)
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,55 (**)
	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.