

# DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 15:32. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CNR-Istituto di Virologia Vegetale – Unità staccata  
Viticoltura di Grugliasco (TO); Università degli Studi di  
Bologna – D.I.S.T.A.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Diano d'Alba (CN)

I-CVT 64

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mondovì (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5714
Periodo di osservazione	2005-2007 e 2008

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Buona tolleranza alla muffa grigia

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, conico allungato, poco compatto
- ✿ Acino sferoide, medio-piccolo



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	2,57
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	266,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	460
Indice di Ravaz	5,59

---

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,00
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,04
	Ac. Tartarico (g/l)	6,21
	Ac. Malico (g/l)	1,87
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	203,33
	Polifenoli totali (mg/l)	1.714

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso-violetto; bouquet intenso in cui spiccano le note fruttate (bacche rosse e ciliegia), buon corpo, equilibrato e di gradevole persistenza gustativa.