DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 05:03. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale – CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO); Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona" di Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine
Cortemilia (CN)

I-CVT N5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cortemilia (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	8000
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Soggetto alla cascola precoce degli acini, molto accentuata nelle zone non vocate o quando la maturazione decorre molto rapidamente; in quest'ultimo caso si verifica anche l'appassimento del rachide
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività moderata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, spargolo, con ali molto allungate
- Acino medio-piccolo, quasi sferoidale, con buccia consistente e molto pruinosa, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale (**)	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	1,4
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	166
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	530
Indice di Ravaz	2,64

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,35
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	6,8
	Ac. Tartarico (g/l)	6,22
	Ac. Malico (g/l)	2,02
VINO	Antociani totali (mg/l)	224,5 (***)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

(*) La risposta alle avversità di natura parassitaria da parte del clone, non si è rivelata diversa da quella propria della cultivar. Il Dolcetto è in genere suscettibile agli attacchi delle crittogame (oidio e peronospora in particolare) ma più tollerante alla muffa grigia ed al marciume acido del grappolo, grazie alla precocità di maturazione e al grappolo spargolo.

(**) Dato medio relativo all'annata 2012

(***) Dati medi relativi al biennio 2010-2011

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone ha fornito vini ottimi in entrambe le annate, caratterizzati da elevati tenori alcolici e di estratto secco totale .

Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, nel 2010 i prodotti presentavano un intenso colore, seppur con diverse tonalità, dal rosso violetto al rosso rubino; i profumi erano marcatamente fruttati (ciliegia e frutti rossi) e si sono avvertite anche note speziate; al gusto si sono riscontrati buon corpo e persistenza, finale ammandorlato.

Nel 2011 i vini sono risultati meno colorati e meno alcolici.