

DOLCETTO N.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio Miglioramento genetico e Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

Origine

Diano d'Alba (CN)

I-CN-1
69

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Farigliano (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3250
Periodo di osservazione	1984-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio-precoce
Invaiaura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

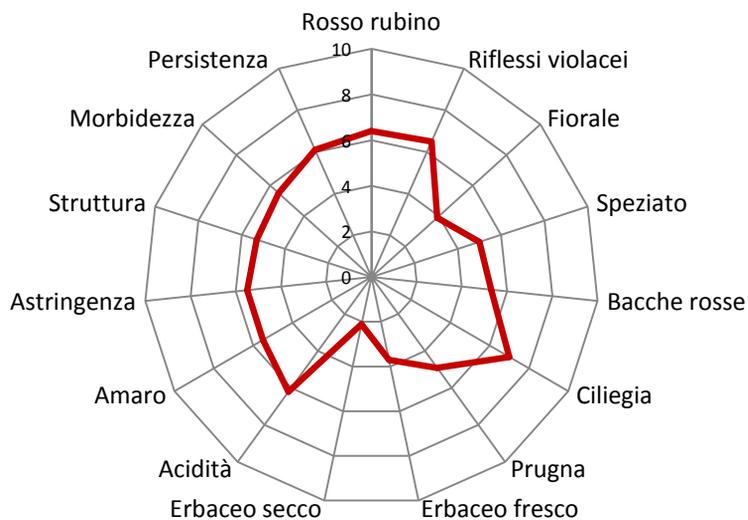
- 🍇 Grappolo medio-grande, conico, allungato, alato, talora composto
- 🍇 Acino medio-piccolo, ellissoidale corto



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	3,70
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	300
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	4,56

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,1
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,44
	Ac. Tartarico (g/l)	7,90
	Ac. Malico (g/l)	2,30
VINO	Antociani totali (mg/l)	240
	Polifenoli totali (mg/l)	1.500

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino violaceo, profumo vinoso e fruttato (amarena), lieve nota erbacea; alcolicità adeguata (11.5 %), acidità sostenuta, gusto pieno ed equilibrato.