

# DOLCETTO N.

I-CVT AL 275



## 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. 199 del 27/08/1990

## Origine

Alba (CN)

## 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 medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-elevata

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

### CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

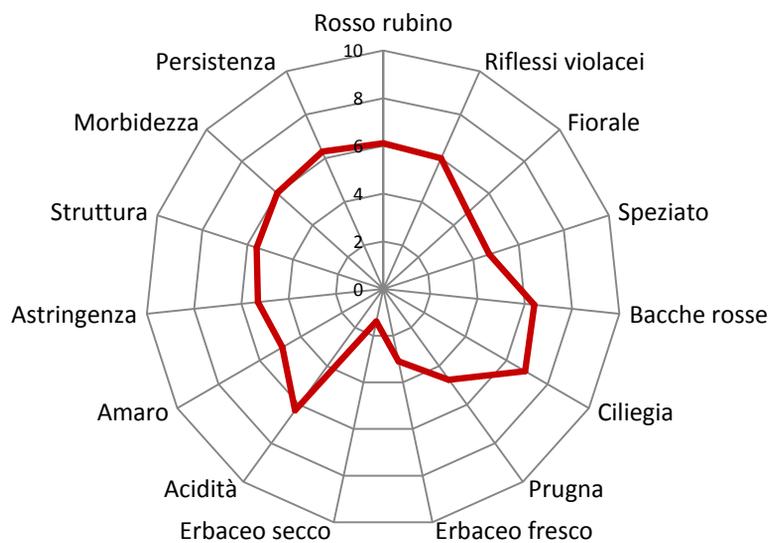
- ✎ Grappolo medio, conico, non molto lungo, alato, spargolo
- ✎ Acino piccolo, ellissoidale corto



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	3,20
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	265
Peso medio acino (g)	1,28
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	4,11

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,0
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,85
	Ac. Tartarico (g/l)	7,60
	Ac. Malico (g/l)	2,20
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	228
	Polifenoli totali (mg/l)	1.400

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumo fine e fruttato (amarena, piccoli frutti); alcolicità adeguata (12.0 %), acidità mediamente pronunciata; gusto pieno, morbido ed armonico, lieve retrogusto amarognolo.