

# DOLCETTO N.



## Costitutore

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Alessandria

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Provincia di Alessandria

I-AL-DO-67

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata

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

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

## IL GRAPPOLO

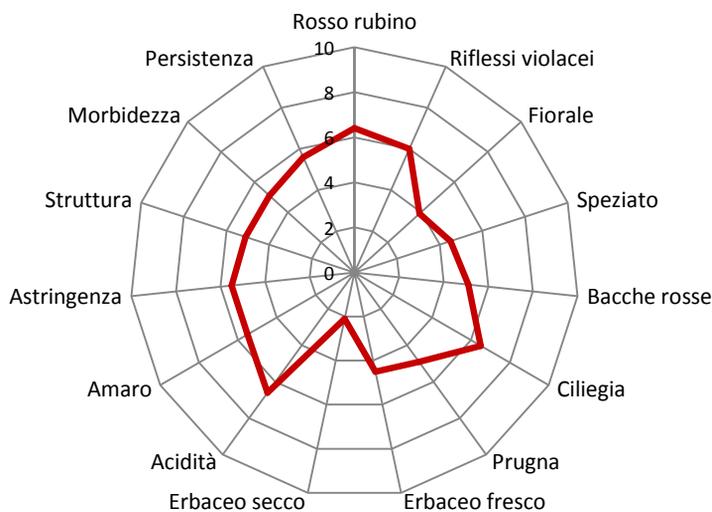
- 🍇 Grappolo grande, conico, non molto lungo, alato, talora composto
- 🍇 Acino medio-grande, ellissoidale corto



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,80
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	310
Peso medio acino (g)	2,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	620
Indice di Ravaz	6,12

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,5
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,00
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	230
	Polifenoli totali (mg/l)	1.400

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino, profumo fruttato con leggera nota erbacea; alcolicità sufficiente (11.0 %), ma di media armonicità per un corpo non molto intenso, e acidità leggermente pronunciata.