

# 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. 210 del 09/09/2005

## Origine

Fontanile (AT)

I-CVT 167

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rodello (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità moderata
- ✓ Produttività moderata ma costante

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

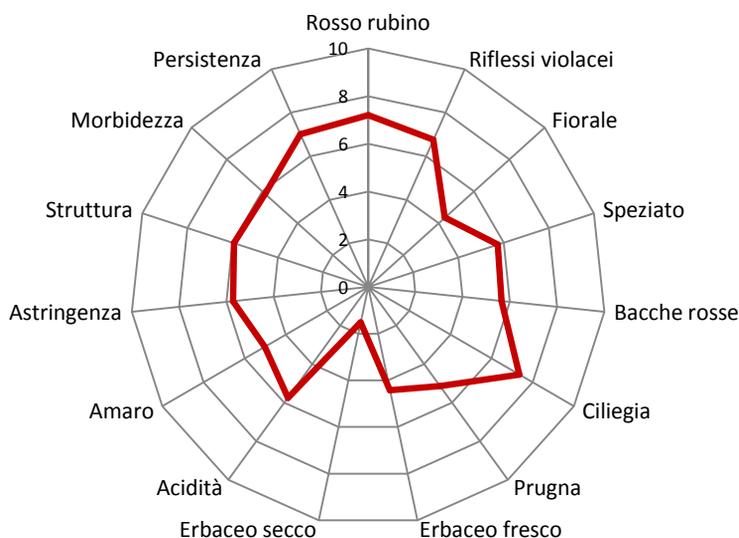
- 🍇 Grappolo medio-piccolo, conico allungato, alato
- 🍇 Acino medio-grande, ellissoidale corto



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,10
Produzione per ceppo (Kg)	2,30
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	2,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	809
Indice di Ravaz	2,84

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,0
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	3,00
	Ac. Malico (g/l)	2,50
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	250
	Polifenoli totali (mg/l)	1.400

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, profumo intenso con sentori fruttati (amarena, ciliegia sottospirito, frutti di bosco), lieve nota erbacea; buona alcolicità (12.1 %), ben strutturato, acidità moderata, gusto pieno ed armonico, persistente.