

DOLCETTO N.



Costitutore

CNR-Istituto di Virologia Vegetale – Unità staccata
Viticoltura di Grugliasco (TO); Università degli Studi di
Bologna – D.I.S.T.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Diano d'Alba (CN)

I-CVT 64

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mondovì (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5714
Periodo di osservazione	2005-2007 e 2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Buona tolleranza alla muffa grigia

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

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-piccolo, conico allungato, poco compatto
- 🍇 Acino sferoide, medio-piccolo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	2,57
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	266,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	460
Indice di Ravaz	5,59

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,00
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,04
	Ac. Tartarico (g/l)	6,21
	Ac. Malico (g/l)	1,87
VINO	Antociani totali (mg/l)	203,33
	Polifenoli totali (mg/l)	1.714

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso-violetto; bouquet intenso in cui spiccano le note fruttate (bacche rosse e ciliegia), buon corpo, equilibrato e di gradevole persistenza gustativa.