

VARIETÀ DOLCETTO N.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO)
(già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia
della Vite). Responsabile selezione: **F. Mannini**

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

Grappolo: medio - piccolo, conico allungato, alato

Acino: ellissoidale corto, medio-grande

Vigoria: medio - elevata

Fertilità: moderata

Produttività: moderata ma costante



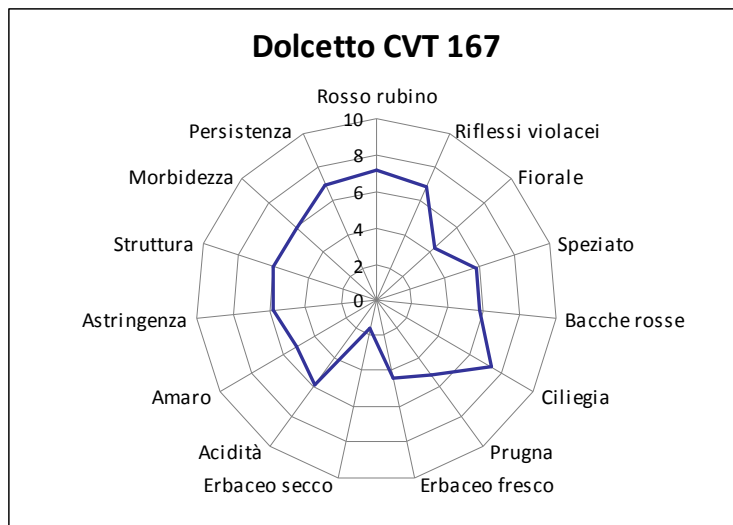
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio – precoce
Invaiatura	Medio – precoce
Maturazione	Medio – precoce

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.0
	pH	3.22
	Acidità totale (g/l)	7.37
	Ac. tartarico (g/l)	3.00
VINO	Ac. malico (g/l)	2.50
	Antociani totali (mg/l)	250
	Polifenoli totali (mg/l)	140

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 (pH 3.45), gusto pieno ed armonico, persistente.