

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. 297 del 22/12/2001

Origine

Alba (CN)

I-CVT 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3250
Periodo di osservazione	1990-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

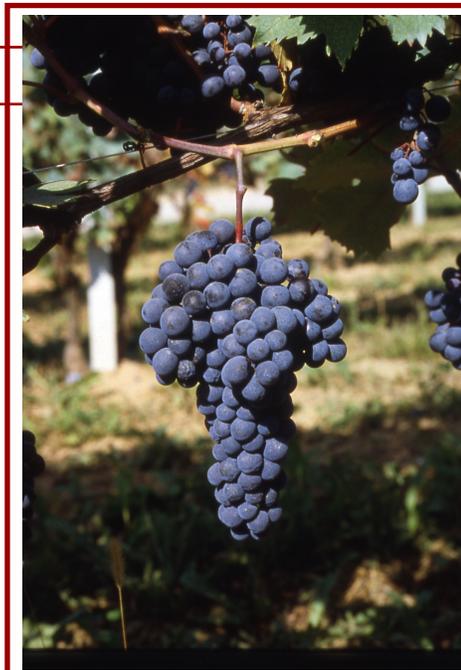
Grappolo: medio-piccolo, piramidale abbastanza corto, un'ala ma spesso senza

Acino: ellissoidale corto, medio-grande

Vigoria: moderata

Fertilità: medio-elevata

Produttività: moderata



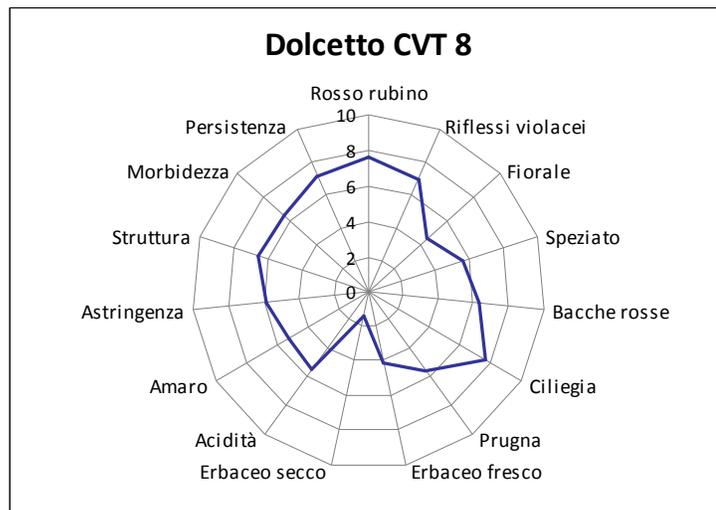
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – tardivo
Fioritura	Medio – precoce
Invaiaatura	Medio – precoce
Maturazione	Anticipata

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.30
Produzione per ceppo (Kg)	2.20
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	1.92
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	3.66

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.7
	pH	3.28
	Acidità totale (g/l)	7.59
	Ac. tartarico (g/l)	6.24
VINO	Ac. malico (g/l)	2.14
	Antociani totali (mg/l)	325
	Polifenoli totali (mg/l)	165

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino molto intenso con sfumature violacee, profumo intenso, complesso, con sentori fruttati (cilegia sotto spirito, frutti di bosco); alcolicità elevata (12.9%), di gran corpo, acidità moderata (pH 3.70), gusto pieno ed armonico, persistente, retrogusto ammandorlato.