

VARIETÀ DOLCETTO N.



Costitutore

Camera Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato di Alessandria. Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Alessandrino

I-AL-DO-100

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Gavi (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-99

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: grande, piramidale, abbastanza lungo, alato, talora composto

Acino: ellissoidale corto, medio-grande

Vigoria: elevata

Fertilità: elevata

Produttività: elevata



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

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.60
Produzione per ceppo (Kg)	4.50
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	315
Peso medio acino (g)	2.05
Peso legno potatura (g/ceppo)	830
Indice di Ravaz	5.42

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18.8
	pH	3.11
	Acidità totale (g/l)	6.65
	Ac. tartarico (g/l)	-
	Ac. malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

Informazione non disponibile

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Informazione non disponibile