

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. 199 del 19/01/1990

Origine

Alba (CN)

I-CVT CN 22

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Farigliano (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3250
Periodo di osservazione	1984-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, conico allungato, alato, spargolo

Acino: ellissoidale corto, medio-piccolo

Vigoria: media

Fertilità: medio - elevata

Produttività: medio – elevata



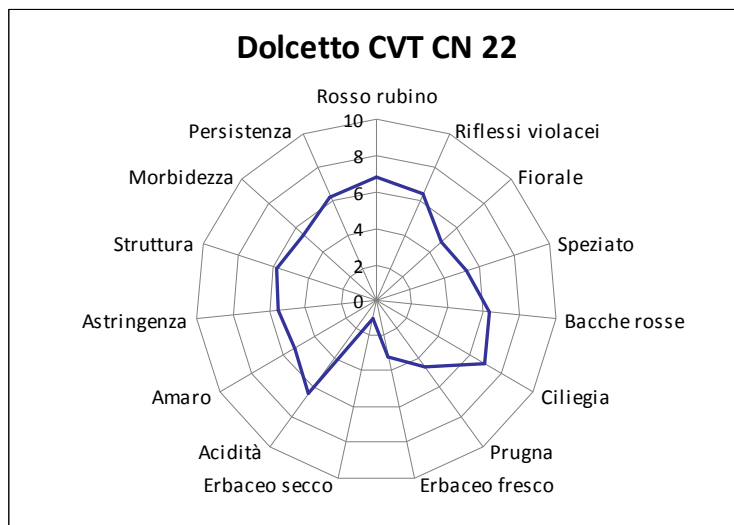
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Medio – precoce
Invaiaatura	Medio – precoce
Maturazione	Medio – precoce

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.40
Produzione per ceppo (Kg)	3.00
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	1.53
Peso legno potatura (g/ceppo)	730
Indice di Ravaz	3.84

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.2
	pH	3.12
	Acidità totale (g/l)	7.44
	Ac. Tartarico (g/l)	7.50
VINO	Ac. Malico (g/l)	1.70
	Antociani totali (mg/l)	235
	Polifenoli totali (mg/l)	148

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino molto intenso con sfumature violacee, profumo molto fine, fruttato (amarena, piccoli frutti); buona alcolicità (12.2 %), acidità mediamente pronunciata (pH 3.22), gusto pieno, asciutto ed armonico, retrogusto leggermente amarognolo.