

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

Carpeneto (AL)

I-CVT 237

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: grande, piramidale allungato, alato

Acino: ellissoidale corto, medio-piccolo

Vigoria: media

Fertilità: medio – elevata

Produttività: medio - elevata



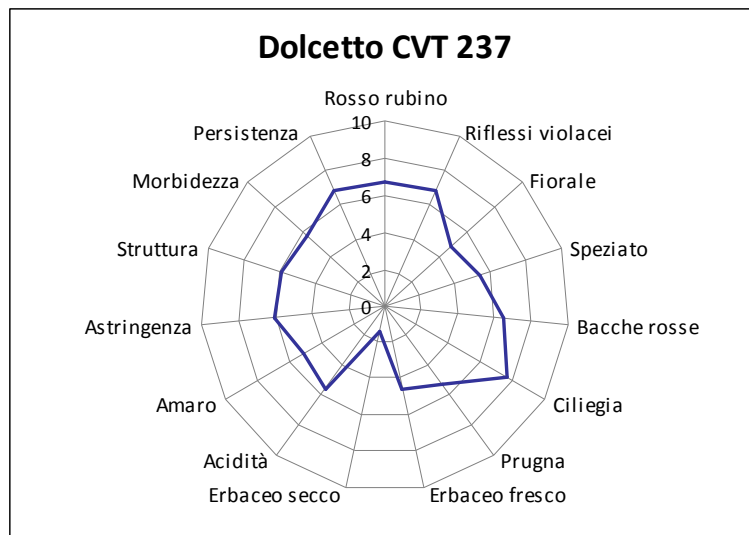
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – tardivo
Fioritura	Media
Invaiaatura	Medio – precoce
Maturazione	Anticipata

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.42
Produzione per ceppo (Kg)	3.00
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	320
Peso medio acino (g)	1.70
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	4.28

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19.0
	pH	3.20
	Acidità totale (g/l)	8.36
	Ac. tartarico (g/l)	6.60
VINO	Ac. malico (g/l)	1.90
	Antociani totali (mg/l)	235
	Polifenoli totali (mg/l)	146

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumo fine ed elegante, fruttato (amarena, piccoli frutti), lieve nota erbacea; alcolicità adeguata (12.0 %), buona struttura, acidità moderata (pH 3.60), gusto pieno ed armonico, retrogusto ammandorlato.