

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 AL 275

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, non molto lungo, alato, spargolo

Acino: ellissoidale corto, piccolo

Vigoria: medio-elevata

Fertilità: medio-elevata

Produttività: medio-elevata



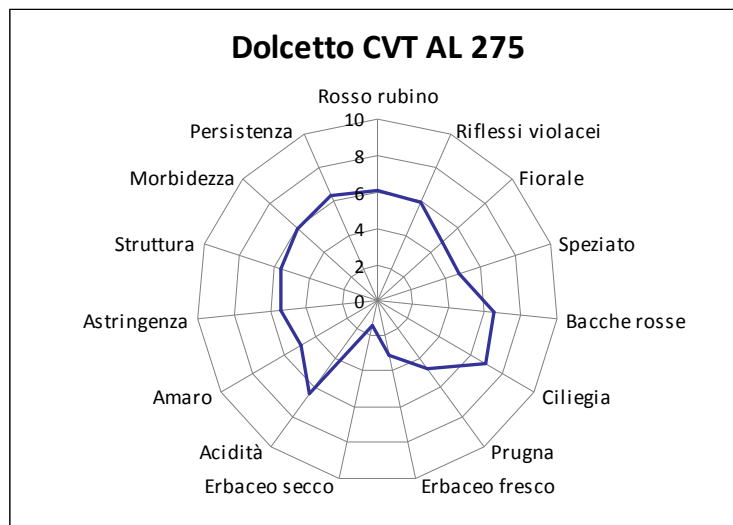
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Medio – precoce
Maturazione	Medio - precoce

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.48
Produzione per ceppo (Kg)	3.20
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	265
Peso medio acino (g)	1.28
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	4.11

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.0
	pH	3.13
	Acidità totale (g/l)	7.85
	Ac. tartarico (g/l)	7.60
VINO	Ac. malico (g/l)	2.20
	Antociani totali (mg/l)	228
	Polifenoli totali (mg/l)	140

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumo fine e fruttato (amarena, piccoli frutti); alcolicità adeguata (12.0 %), acidità mediamente pronunciata (pH 3.20), gusto pieno, morbido ed armonico, lieve retrogusto amarognolo.