

# 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. 210 del 09/09/2005

## Origine

Fontanile (AT)

I-CVT 167

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rodello (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio - piccolo, conico allungato, alato

**Acino:** ellissoidale corto, medio-grande

**Vigoria:** medio - elevata

**Fertilità:** moderata

**Produttività:** moderata ma costante



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

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

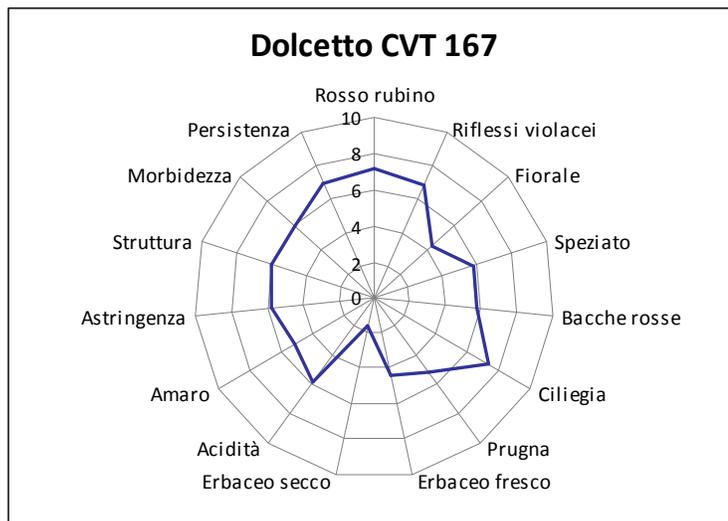
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.10</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2.30</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>8</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>250</b>
Peso medio acino (g)	<b>2.10</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>809</b>
Indice di Ravaz	<b>2.84</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>20.0</b>
	pH	<b>3.22</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7.37</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>3.00</b>
<b>VINO</b>	Ac. malico (g/l)	<b>2.50</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>250</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>140</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, profumo intenso con sentori fruttati (amarena, ciliegia sottospirito, frutti di bosco), lieve nota erbacea; buona alcolicità (12.1 %), ben strutturato, acidità moderata (pH 3.45), gusto pieno ed armonico, persistente.