

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. 146 del 26/06/2009

Origine

Acqui (AL)

I-CVT 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2000-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio-piccolo, conico allungato, poco alato

Acino: ellissoidale corto, medio-grande

Vigoria: moderata

Fertilità: medio-elevata

Produttività: da moderata a media



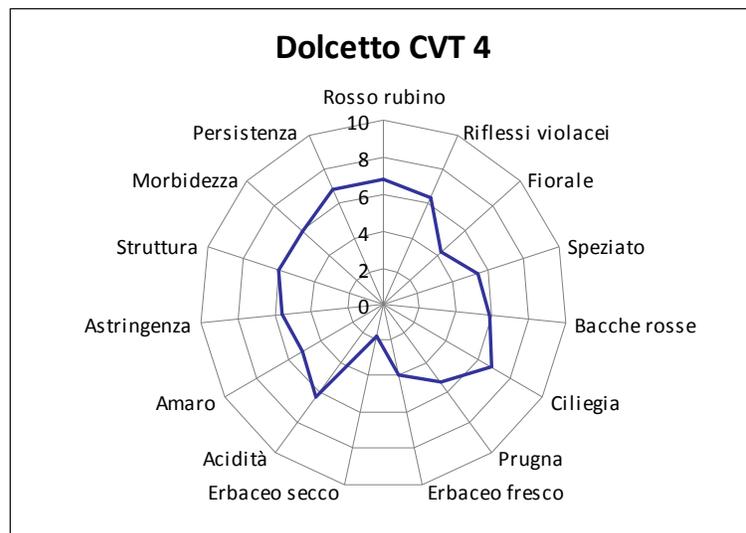
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaatura	Medio – precoce
Maturazione	Medio – precoce

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.40
Produzione per ceppo (Kg)	2.80
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	1.90
Peso legno potatura (g/ceppo)	430
Indice di Ravaz	6.51

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21.0
	pH	3.11
	Acidità totale (g/l)	7.37
	Ac. tartarico (g/l)	4.73
	Ac. malico (g/l)	1.49
VINO	Antociani totali (mg/l)	260
	Polifenoli totali (mg/l)	220

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, profumo molto intenso con sentori fruttati (amarena, ciliegia sottospirito, frutti di bosco), lieve nota erbacea; elevata alcolicità (12.8 %), ottima struttura, acidità sostenuta (pH 3.19), gusto pieno ed armonico, persistente, retrogusto con un accenno di mandorla.