

VARIETÀ DOLCETTO N.



Costitutore

Camera Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato
di Alessandria. Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Alessandrino

I-AL-DO-67

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-04

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: grande, conico, non molto lungo, alato, talora composto

Acino: ellissoidale corto, medio-grande

Vigoria: medio - elevata

Fertilità: medio – elevata

Produttività: elevata



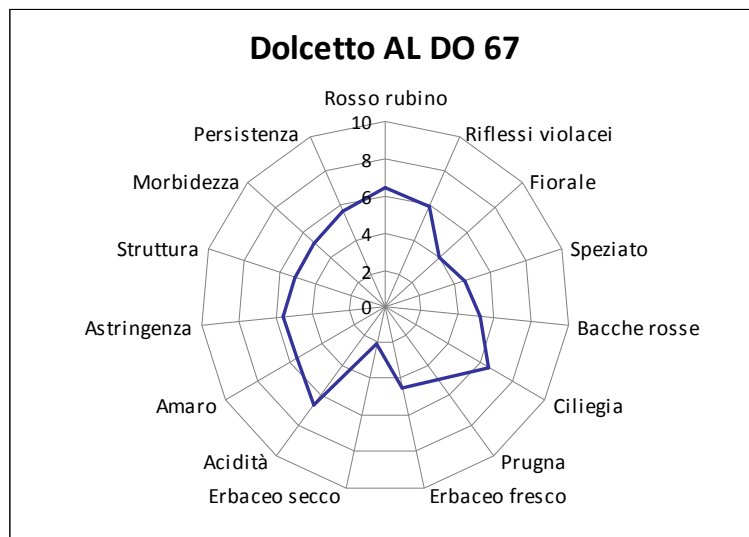
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media

<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)	3.80
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	310
Peso medio acino (g)	2.10
Peso legno potatura (g/ceppo)	620
Indice di Ravaz	6.12

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18.5
	pH	3.10
	Acidità totale (g/l)	7.00
	Ac. tartarico (g/l)	-
	Ac. malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	230
	Polifenoli totali (mg/l)	140

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino, profumo fruttato con leggera nota erbacea; alcolicità sufficiente (11.0 %), ma di media armonicità per un corpo non molto intenso e l'acidità leggermente pronunciata (pH 3.15).