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. 300 del 31/10/1980

Origine
Diano d'Alba (CN)

I-CN 69

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

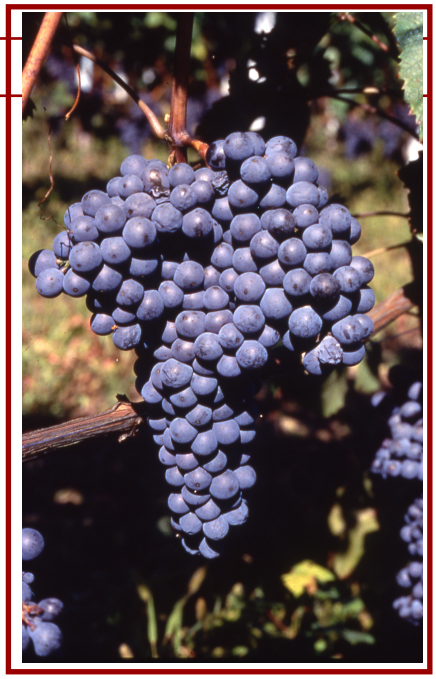
Grappolo: medio - grande, conico allungato, alato, talora composto

Acino: ellissoidale corto, medio-piccolo

Vigoria: elevata

Fertilità: elevata

Produttività: elevata e costante



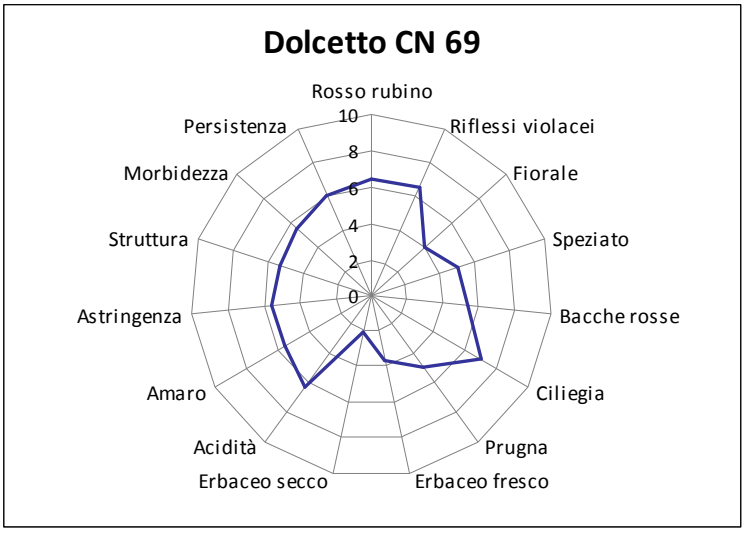
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	**Media**
Fioritura	**Medio – precoce**
Invaiatura	**Medio – precoce**
Maturazione	**Medio - precoce**

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	**Moderata**
Oidio	**Media**

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	**1.55**
Produzione per ceppo (Kg)	**3.70**
Numero grappoli/ceppo	**15**
Peso medio grappolo (g)	**300**
Peso medio acino (g)	**1.65**
Peso legno potatura (g/ceppo)	**810**
Indice di Ravaz	**4.56**

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	**19.1**
MOSTO	pH	**3.10**
MOSTO	Acidità totale (g/l)	**8.44**
MOSTO	Ac. tartarico (g/l)	**7.90**
MOSTO	Ac. malico (g/l)	**2.30**
VINO	Antociani totali (mg/l)	**240**
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	**150**

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino violaceo, profumo vinoso e fruttato (amarena), lieve nota erbacea; alcolicità adeguata (11.5 %), acidità sostenuta (pH 3.15), gusto pieno ed equilibrato.