Dolcetto N

Variedad de uva de vino.







Origen

Esta variedad es originaria del norte de Italia (Piamonte).

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Dolcetto

Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

Datos regulatorios

En Francia, el Dolcetto está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2014, en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el catálogo de Italia.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:
- a la extremidad del pámpano joven con ribete carmíneo, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes rojizas o con zonas bronceadas, con una densidad media de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas medianas, orbiculo-reniformes, de cinco lóbulos con senos laterales superiores en U, un seno peciolar en U o en llave abierto con presencia bastante frecuente de un diente en el borde, dientes de largo medio en relación a su base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica muy intensa de los nervios, un limbo plano, con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos tumbados y una densidad baja de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2018
ha	0

Perfil genético

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	232	247	176	202	250	238	227	261
Allele 2	141	244	255	191	204	252	238	233	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Dolcetto posee un vigor medio y tiene un porte semi-erguido a erguido. Esta variedad posee una fertilidad moderada a elevada, que puede ser irregular. Se recomienda manejarla en poda corta o moderadamente larga, con un número suficiente de tutores. En caso de lluvias otoñales, las bayas maduras tienen tendencia a desgranarse y a caer fácilmente antes de la cosecha. El Dolcetto tolera bien las heladas invernales y primaverales. Por el contrario, es sensible a la clorosis.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Dolcetto lleva el número 1210.

Potencial tecnológico

Los racimos del Dolcetto son pequeños a medianos y moderadamente compactos. Las bayas también son pequeñas a medianas, de sabor simple, con un pellejo grueso y una pulpa blanda. Los vinos a base de Dolcetto presentan un color intenso, son afrutados, poco tánicos, con una acidez y una graduación alcohólica moderadas y deben beberse relativamente jóvenes.

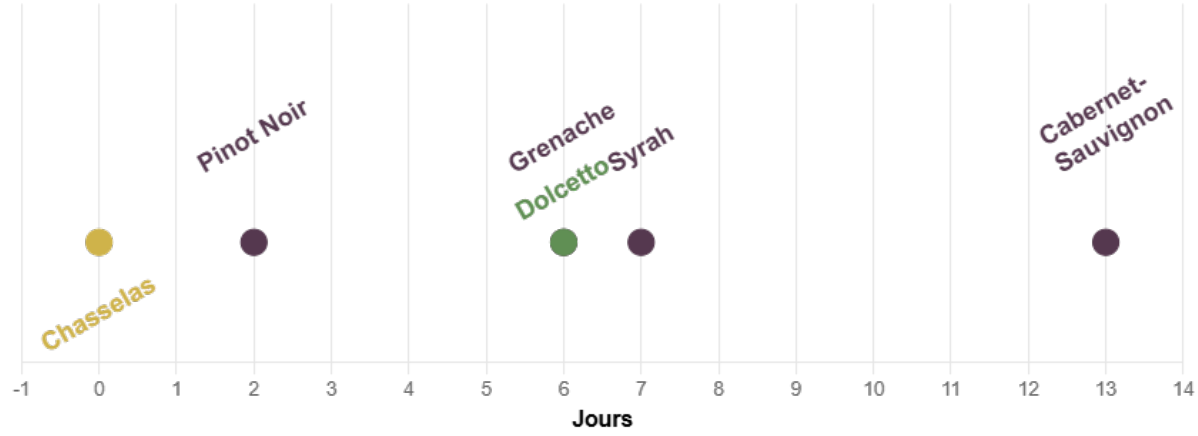
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Dolcetto es sensible al mildiu y al oídio. Por el contrario, es menos sensible a la podredumbre gris y a la podredumbre ácida.

Fenología

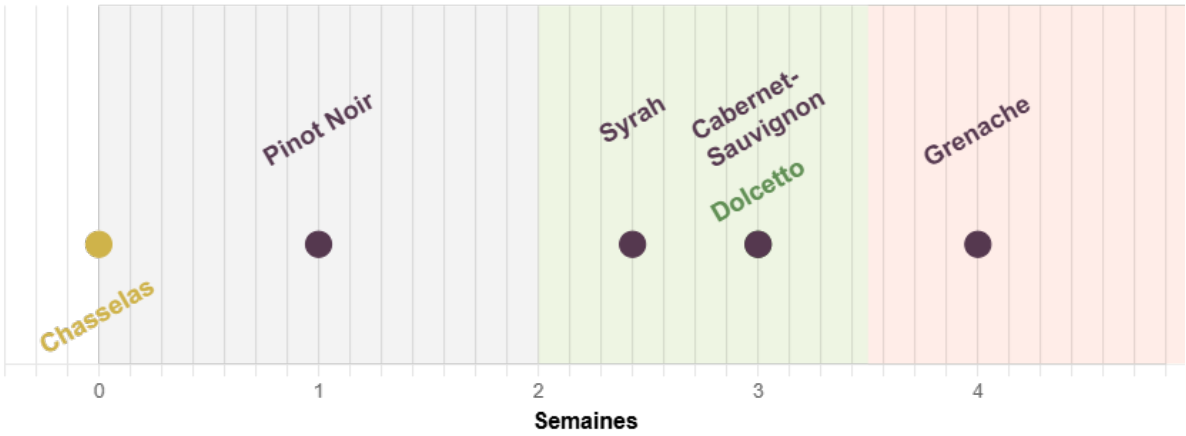
Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

Debourrement



©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia.
- Wine Grape Varieties. G. Kerridge y A. Anticliff, 1999, Ed. CSIRO, Australia.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministerio de Agricultura italiano [consultado en 2020].

Plantuva, todos los derechos reservados,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados