Dolcetto N

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage est originaire du Nord de l'Italie (Piémont).

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Dolcetto

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, le Dolcetto est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2014 sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue de l'Italie.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau, à liseré carminé, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles rougeâtres ou à plages bronzées, avec une densité moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes moyennes, orbiculo-réniformes, à cinq lobes avec des sinus latéraux supérieurs en U, un sinus pétiolaire en U ou en accolade ouvert avec présence assez fréquente d'une dent sur le bord, des dents de longueur moyenne à longue par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une très forte pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe plan, finement bullé, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés et une densité faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2018
ha	0

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	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

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Dolcetto a une vigueur moyenne et un port demi-érigé à érigé. Ce cépage a une fertilité moyenne à forte mais qui peut être irrégulière. Il est conseillé de le conduire en taille courte ou longue modérée avec un palissage suffisant. En cas de pluies automnales, les baies mûres ont tendance à s'égrener et à tomber facilement avant la récolte. Le Dolcetto résiste bien aux gels d'hiver et de printemps. En revanche, il est sensible à la chlorose.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Dolcetto porte le numéro 1210.

Potentialités technologiques

Les grappes du Dolcetto sont petites à moyennes et moyennement compactes. Les baies sont également petites à moyennes, à saveur simple, avec une pellicule épaisse et une pulpe molle. Les vins à base de Dolcetto ont une couleur intense, ils sont fruités, peu tanniques, avec une acidité et un niveau d'alcool moyens, et sont à boire relativement jeunes.

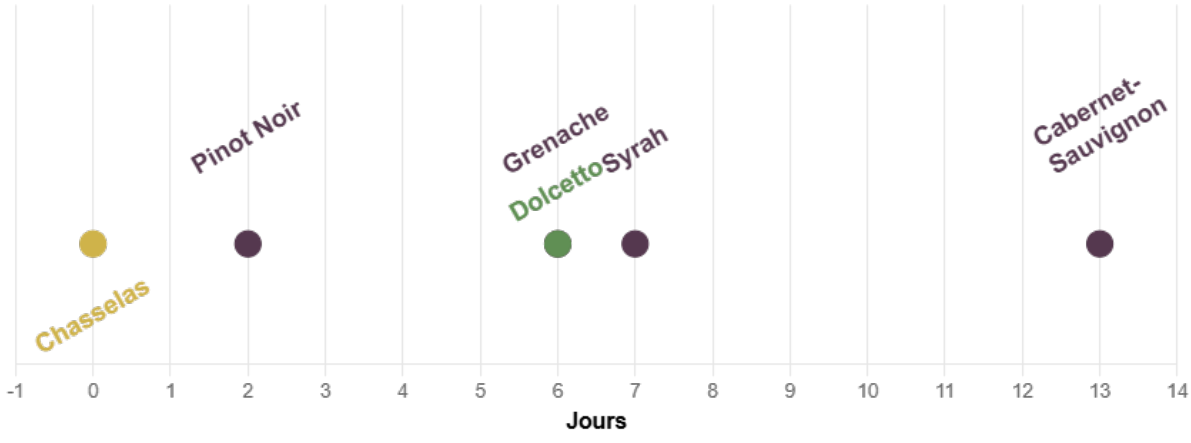
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Dolcetto est sensible au mildiou et à l'oïdium. Il est en revanche moins sensible à la pourriture grise et à la pourriture acide.

Phénologie

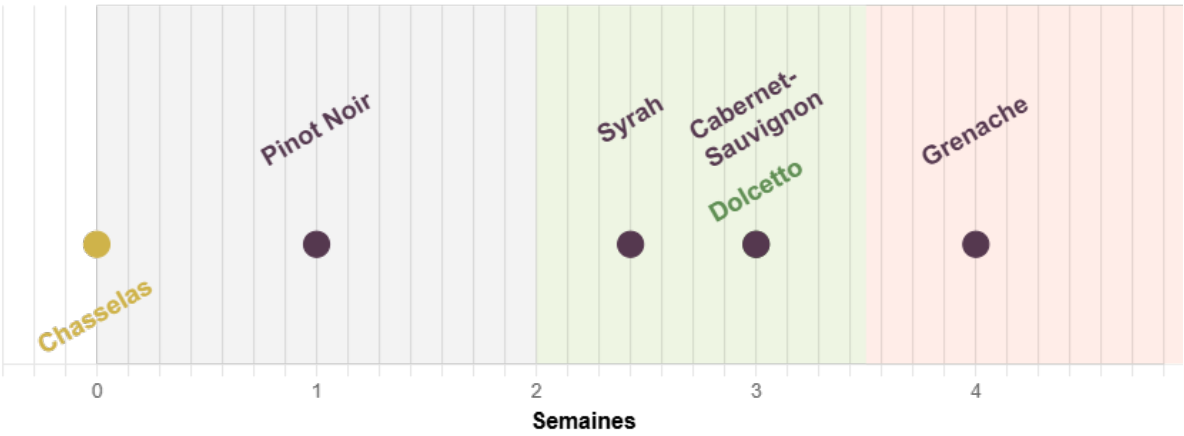
Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministère de l'agriculture italien [site web, consulté en 2020].
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Wine Grape Varieties. G. Kerridge et A. Anticliff, 1999, Ed. CSIRO, Australie.

Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, tous droits réservés