



Dolcetto N



Nombre de la variedad en Francia

Dolcetto

Origen

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

Sinonimia

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

Datos reglamentarios

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.

Uso

Variedad de uva de vino.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia



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.

Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	137	232	247	176	202	250	238	227	261
Alelo 2	141	244	255	191	204	252	238	233	271

Fenología

Época de desborre: 4 días después de la variedad Chasselas.

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

Aptitudes para el cultivo y 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.

Sensibilidad a las enfermedades y a las 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.

Potenciales tecnológicos

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.

Selección de clones en Francia

El único clon autorizado de Dolcetto lleva el número 1210.

Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, 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 varietà di vite. Ministerio de Agricultura italiano [consultado en 2020].

Descripción de clones autorizados en Francia

Nº de Clon	Identidad y disponibilidad		Datos agronómicos		Datos tecnológicos	
	Origen	Selección	Fertilidad	Nivel de producción	Contenido en azúcares	Potencial de color
	Año de autorización	Referencias agronómicas	Peso de los racimos	Vigor	Acidez total	Estructura tánica
	Superficie de multiplicación (año)		Tamaño de las bayas	Sensibilidad a la podredumbre gris	Intensidad aromática	Aptitudes enológicas
1210	Hérault	IFV - INRA				

N° de Clon	Identidad y disponibilidad		Datos agronómicos		Datos tecnológicos	
	Origen	Selección	Fertilidad	Nivel de producción	Contenido en azúcares	Potencial de color
	Año de autorización	Referencias agronómicas	Peso de los racimos	Vigor	Acidez total	Estructura tánica
	Superficie de multiplicación (año)		Tamaño de las bayas	Sensibilidad a la podredumbre gris	Intensidad aromática	Aptitudes enológicas
2014	Languedoc-Rosellón					
					vinos típicos de la variedad	

ENTAV  INRA®



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

