



Dolciola

Bignami C., Imazio S., Masino F., Matrella V., Montevecchi G., Vasile Simone G., 2015. Dolciola. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X
 release 29/11/2016, ultimo aggiorn. 29/11/2016 url <http://vitisdb.it/accessions/show/16587>

Informazioni gestite da

Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Ringraziamenti

Fondazione Ager, Istituto A. Zanelli (RE)

Informazioni generali

nome Dolciola
nazione di selezione Italia
provincia di selezione Reggio Emilia
istituzione custode non disponibile
collezione Azienda agraria dell'Istituto d'istruzione superiore Antonio Zanelli -Reggio Emilia

codice ITA421-RE53
regione di selezione Emilia-Romagna
località di selezione non disponibile

Varietà & clone

tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
varietà Dolciola
clone non disponibile
trueness to type informazione non inserita

genere Vitis
sub specie sativa
codice della varietà IVD-var_73

Trueness to type

True-name

confermato **si**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Dalla Fossa C.	1811	Opuscoli agrari. Anno secondo.		Reggio Emilia. Tipografia della Società agraria del Crostolo, 72 p.

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

accertamento con rilievi morfologici (ampelografici) **non accertato**

Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **non accertato**

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	143	157	225	239	247	247	185	185	192	196	243	249	242	254	231	237	253	273

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



foglia



seno peziolare






fiore



grappolo

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	7	elevata	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	2	giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5	media	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	1 / 3	uno (foglia intera) / cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1 / 2	assente / solo al punto peziolare	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5	chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	4	medio-corto	
204	Grappolo: compattezza	3 / 4	spargolo / medio-spargolo	
208	Grappolo: forma	2	conico	
220	Acino: lunghezza	3	corto	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	2	sferoidale	
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria**OIV**

OIV	PDF	descrizione	valore
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 104.70)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 91.10)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 69.50)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 54.70)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 69.40)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 62.30)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 59.60)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 55.20)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 49.40)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 69.70)
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 26.60)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 6.30)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 12.70)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 5.00)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 10.30)
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 46.30)
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -10.10)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Dolciola

Fenologia & produzione

nessun descrittore presente per Dolciola

Vegeto-produttivo

sesto di impianto e forma di allevamento	valore	deviazione standard	numero di anni
Forma di allevamento	Sylvoz		
Sistema di potatura			
Distanza tra le file (m)	3.000		
Distanza sulla fila (m)	1.600		

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Diametro acino (media di 25 acini) - lunghezza (mm)	1.340	0.090	2
Peso medio grappolo (g)	138.610	22.530	2
Peso di 100 acini (g)	173.520	0.580	2
Diametro acino (media di 25 acini) - larghezza (mm)	1.280	0.080	2

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Acidità titolabile del mosto (g/l)	9.806	3.474	2
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	20.250	0.400	2
pH (pH)	2.823	0.245	2

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Dolciola

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Dolciola

