NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 02:17. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 300 del 31/10/1980

Origine
Barolo (CN)

I-CN 36

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1983-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Lampia” a foglia intera
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata ma leggermente incostante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Elevata

IL GRAPPOLO

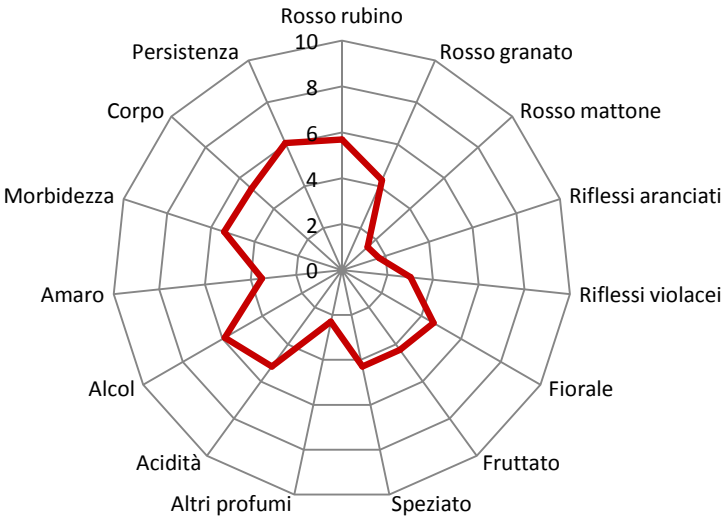
- Grappolo medio-grande, conico allungato, mediamente compatto, ali ben sviluppate
- Acino medio-piccolo, ellissoidale corto; buccia di colore blu-nero



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	4,7
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	309
Peso medio acino (g)	1,72
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	4,94

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,6
	pH	3,03
	Acidità totale (g/l)	9,00
	Ac. Tartarico (g/l)	7,20
	Ac. Malico (g/l)	3,30
VINO	Antociani totali (mg/l)	86 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.650 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso, bouquet fine con note floreali e speziate; adeguata alcolicità (12.4 %), acidità contenuta, tannicità moderata, retrogusto persistente. Più adatto al medio che al lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al periodo 1984-1986