

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:49. CREA/SNCV ©2011-2026.

## Cosututore



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

I-CN 36

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

## Origine

Barolo (CN)

## 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	CLONE
-------------------------	-------

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

## IL GRAPPOLO

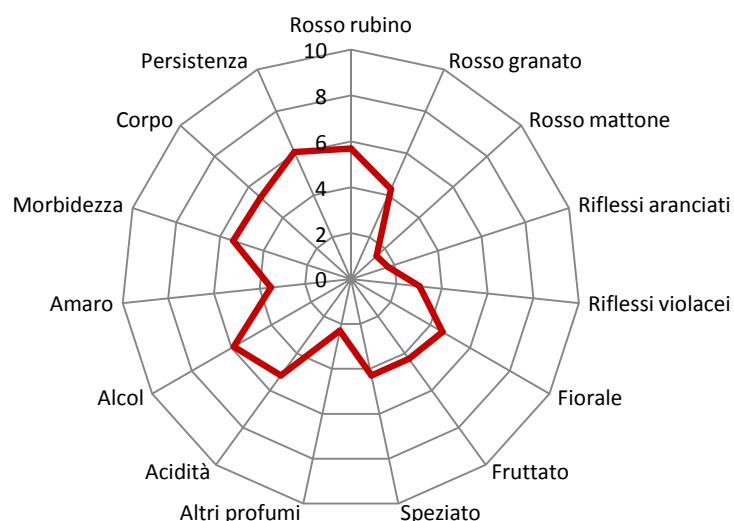
- ❖ Grappolo medio-grande, conico allungato, mediamente compatto, ali ben sviluppate
- ❖ Acino medio-piccolo, ellisoidale corto; buccia di colore blu-nero



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri ( <sup>°</sup> Brix)	21,6
	pH	3,03
	Acidità totale (g/l)	9,00
	Ac. Tartarico (g/l)	7,20
	Ac. Malico (g/l)	3,30
<b>VINO</b>	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