# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 18:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

#### 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	<b>E</b> POCA
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, ellissoidale corto; buccia di colore blu-nero

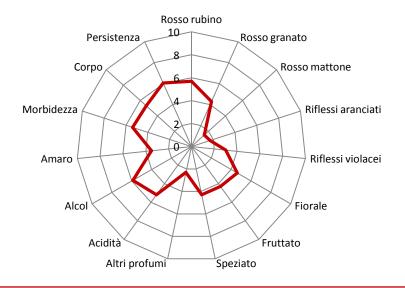




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	4,7
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	309
Peso medio acino (g)	1,72
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	4,94

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

<sup>(\*)</sup> Dati medi relativi al periodo 1984-1986

