

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 01:59. 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 111

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

La Morra (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

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|---------|
| Germogliamento | Precoce |
| Fioritura | Media |
| Invaiatura | Media |
| Maturazione | Tardiva |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|---------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Elevata |

IL GRAPPOLO

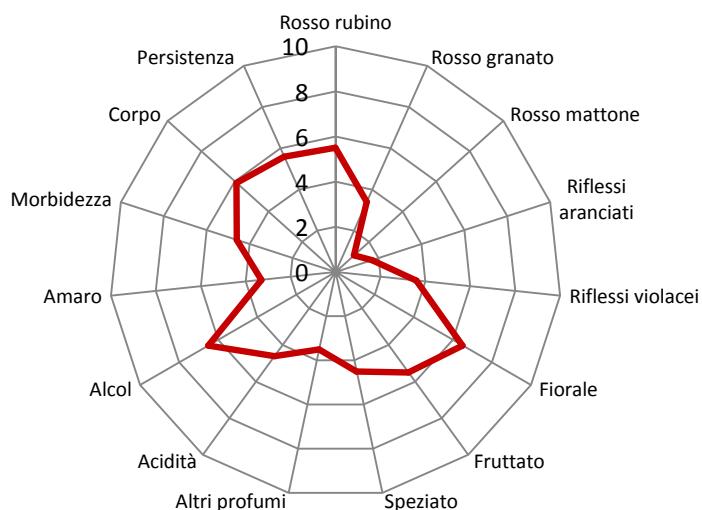
- ▣ Grappolo medio, cilindrico o conico,
abbastanza allungato, spesso alato, compatto
- ▣ Acino medio-piccolo, ellisoidale corto,
colorazione blu-violetto



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|-----------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,25 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,30 |
| Numero grappoli/ceppo | 18 |
| Peso medio grappolo (g) | 280 |
| Peso medio acino (g) | 1,80 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.020 |
| Indice di Ravaz | 4,21 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|-------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri ([°] Brix) | 22,8 |
| | pH | 3,08 |
| | Acidità totale (g/l) | 12,30 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,10 |
| | Ac. Malico (g/l) | 5,70 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 81 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.810 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino non molto intenso; bouquet molto fine e delicato; elevata alcolicità (13.3 %), acidità contenuta, buona struttura. In purezza adatto ad un breve invecchiamento, ideale in uvaggio con altri cloni a cui apporta profumi.

(*) Dati medi relativi al periodo 1984-1986