

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 27/04/2026, 13:08. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosultore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticultura 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. 196 del 23/08/1990

## Origine

Neive (CN)

I-CVT CN 142

## 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"
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-elevata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Elevata

## IL GRAPPOLO

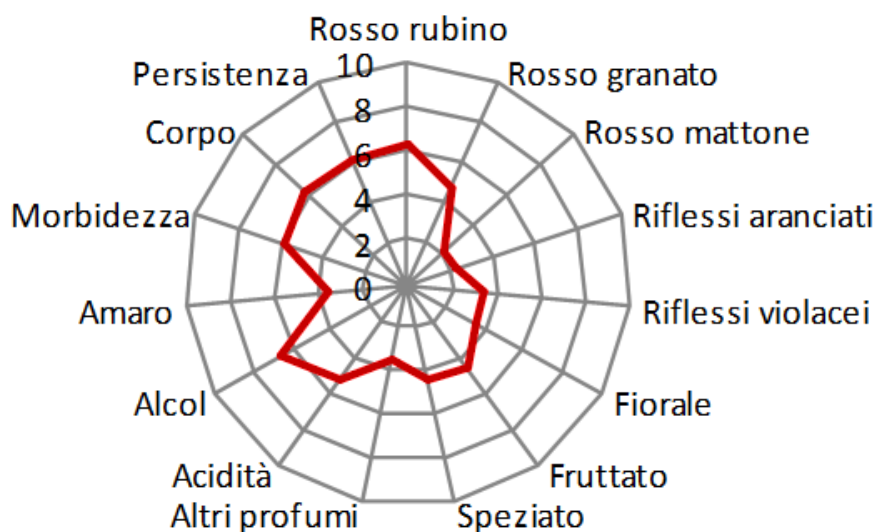
- ✿ Grappolo medio-grande, conico allungato, con due ali, mediamente compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,10
Produzione per ceppo (Kg)	3,80
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	310
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	4,31

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,6
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	9,20
	Ac. Tartarico (g/l)	7,20
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,80
	Antociani totali (mg/l)	88
	Polifenoli totali (mg/l)	1.600

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino carico, bouquet intenso con note floreali e speziate; elevata alcolicità (13.3 %), acidità sostenuta, tannicità moderata, retrogusto persistente. Particolarmente adatto all'invecchiamento.