

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 15:16. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Cosultore

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. 196 del 23/08/1990

## Origine

Neive (CN)

I-CVT CN 230

## 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 media
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>  |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento         | Medio-precoce |
| Fioritura              | Media         |
| Invaiaatura            | Media         |
| Maturazione            | Tardiva       |

| <b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</b> | <b>CLONE</b> |
|--|--------------|
| Botrite                                      | Media        |
| Oidio  | Elevata      |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, piramidale allungato, con due o più ali pronunciate, compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, pruinoso



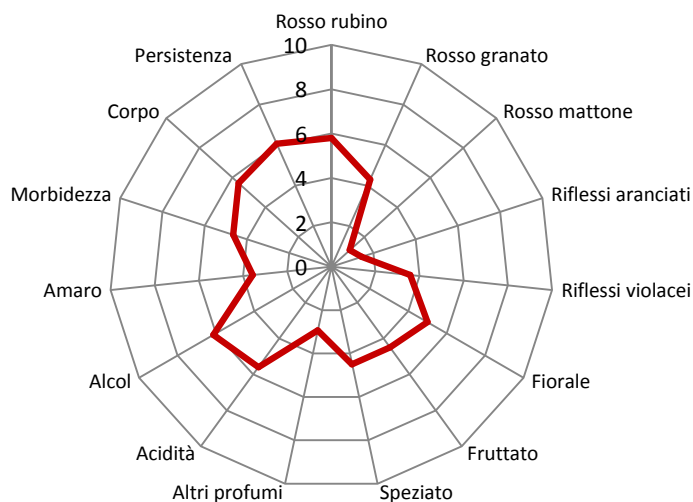
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE** **CLONE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,25 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,80 |
| Numero grappoli/ceppo         | 14   |
| Peso medio grappolo (g)       | 340  |
| Peso medio acino (g)          | 1,92 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 850  |
| Indice di Ravaz               | 5,64 |

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI** **CLONE**

|              |                          |           |
|--------------|--------------------------|-----------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)         | 22,3      |
|              | pH                       | 3,06      |
|              | Acidità totale (g/l)     | 10,05     |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | 8,30      |
| <b>VINO</b>  | Ac. Malico (g/l)         | 3,80      |
|              | Antociani totali (mg/l)  | 100 (*)   |
|              | Polifenoli totali (mg/l) | 2.020 (*) |

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino intenso, bouquet floreale (note di viola e rosa) e speziato; elevata alcolicità (13.3 %), acidità contenuta, buona struttura. Idoneo all'invecchiamento.

(\*) Dati medi relativi al periodo 1984-1986