

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 11:04. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosuitore**

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



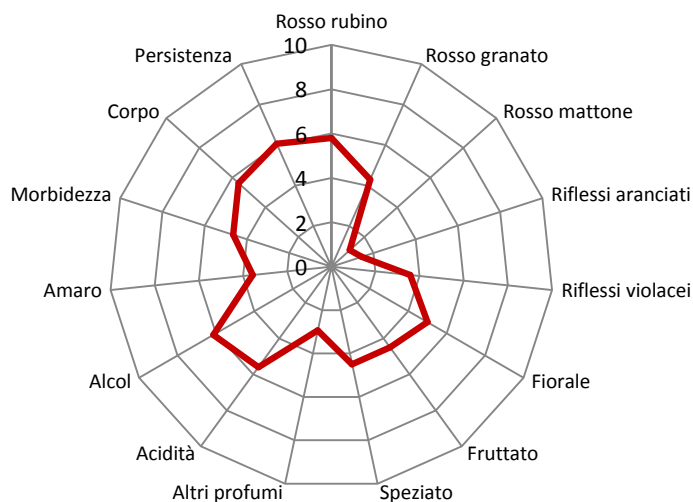
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE** **CLONE**

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
	Ac. Malico (g/l)	3,80
<b>VINO</b>	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