

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 12:49. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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. 297 del 22/12/2001

## Origine

La Morra (CN)

I-CVT 63 (Michet)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Barolo (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1993-1997

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità moderata
- ✓ Produttività moderata

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Buona
Oidio	Elevata

## IL GRAPPOLO

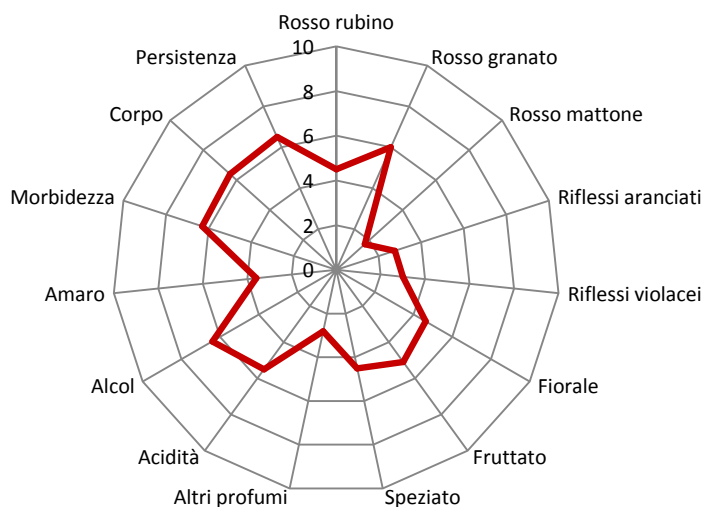
- ✶ Grappolo piccolo, piramidale corto, tendente al compatto, ali corte
- ✶ Acino medio-grande, ellissoidale corto, pruinoso



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	0,80
Produzione per ceppo (Kg)	1,40
Numero grappoli/ceppo	8,0
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	2,33

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,0
	pH	3,00
	Acidità totale (g/l)	9,90
	Ac. Tartarico (g/l)	6,70
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	3,80
	Antociani totali (mg/l)	110
	Polifenoli totali (mg/l)	2.180

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato; bouquet intenso ed etereo, caratterizzato da profumi floreali (rosa e viola), fruttati, (ciliegia sotto spirito e prugna) e speziati (pepe, tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (13.2%), grande struttura, gusto pieno, armonico, vellutato e persistente, acidità equilibrata, retrogusto persistente. Particolarmente idoneo ad un lungo invecchiamento.