

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:37. 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)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 297 del 22/12/2001

## Origine

La Morra (CN)

I-CVT 66 (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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i>  |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento         | Precoce       |
| Fioritura              | Media         |
| Invaiatura             | Anticipata    |
| Maturazione            | Medio-tardiva |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| Botrite                                      | Moderata     |
| Oidio  | Elevata      |

## IL GRAPPOLO

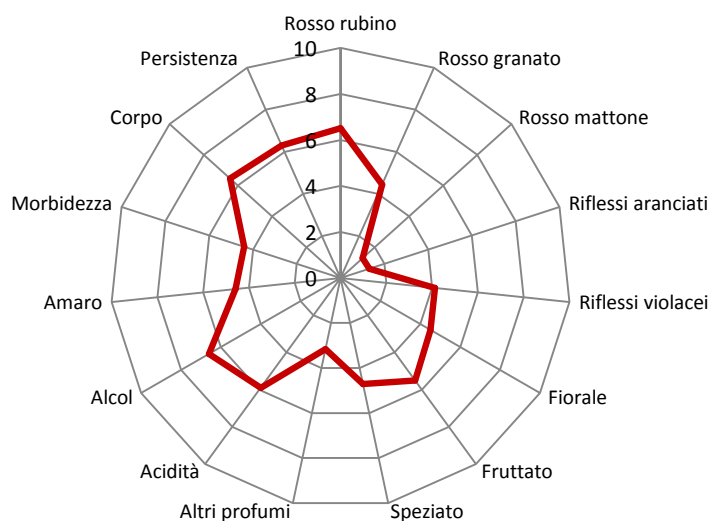
- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico lungo, talora conico, ali corte, poco compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, pruinoso



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 0,80         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 1,40         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 7            |
| Peso medio grappolo (g)               | 210          |
| Peso medio acino (g)                  | -            |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | 700          |
| Indice di Ravaz                       | 2,00         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)                | 23,5         |
|              | pH                              | 3,00         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 10,70        |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 7,00         |
| <b>VINO</b>  | Ac. Malico (g/l)                | 3,70         |
|              | Antociani totali (mg/l)         | 130          |
|              | Polifenoli totali (mg/l)        | 2.300        |

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee; bouquet intenso, complesso, con profumi floreali (rosa e viola), fruttati, (rovo, ciliegia sotto spirito e prugna) e in particolare speziati (liquerizia, tabacco, vaniglia e menta); elevata alcolicità (13.7%), acidità equilibrata, gusto pieno, vellutato, molto armonico e persistente, retrogusto mandorlato. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.