

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 14:13. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosututore

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 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

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiaura	Anticipata
Maturazione	Medio-tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Elevata

IL GRAPPOLO

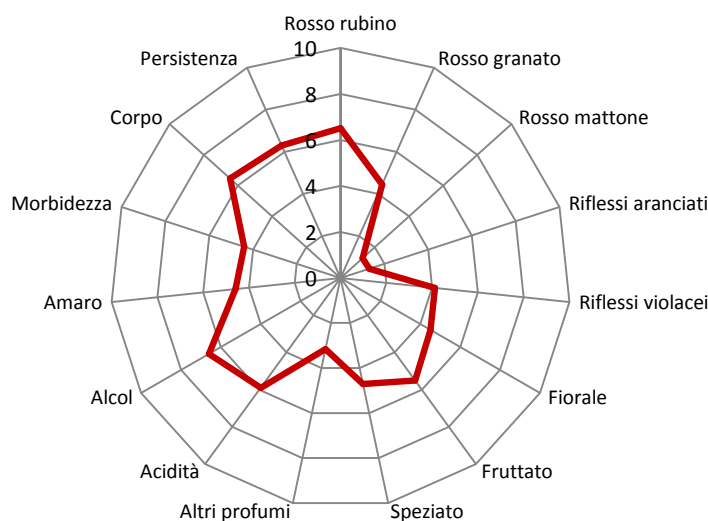
- ✶ Grappolo medio-piccolo, cilindrico lungo, talora conico, ali corte, poco compatto
- ✶ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, pruinoso



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,5
	pH	3,00
	Acidità totale (g/l)	10,70
	Ac. Tartarico (g/l)	7,00
	Ac. Malico (g/l)	3,70
VINO	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.