

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 15:27. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosuitore

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 71 (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 | Medio-precoce |
| Maturazione | Medio-tardiva |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio | Elevata |

IL GRAPPOLO

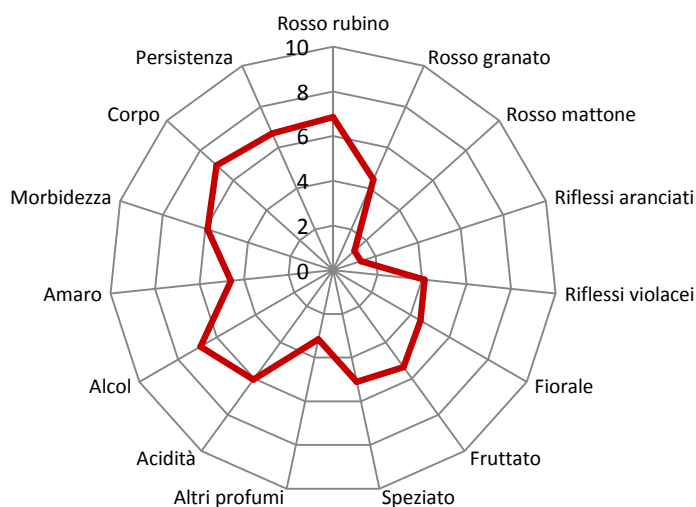
- ✎ Grappolo piccolo, cilindrico corto, raramente alato, poco compatto
- ✎ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, pruinoso



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 0,90 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,00 |
| Numero grappoli/ceppo | 9,0 |
| Peso medio grappolo (g) | 195 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 500 |
| Indice di Ravaz | 4,00 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 23,5 |
| | pH | 3,10 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,90 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,50 |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | 2,50 |
| | Antociani totali (mg/l) | 140 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.030 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee; bouquet intenso, complesso, con profumi floreali (rosa e viola), fruttati, (lampone, ciliegia sotto spirito e pera) e in particolare speziati (liquirizia, tabacco, vaniglia e menta); elevata alcolicità (13.8%), acidità equilibrata, gusto pieno, vellutato, molto armonico e persistente, retrogusto mandorlato. Particolarmente idoneo al lungo invecchiamento.