

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 02:01. 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**

Carema (TO)

**I-CVT 308**  
**(Picotener)**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Neive (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1996-1998

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività da moderata a media

## **FASE EPOCA**

### **FENOLOGICA**

Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Tardiva

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Elevata

## **IL GRAPPOLO**

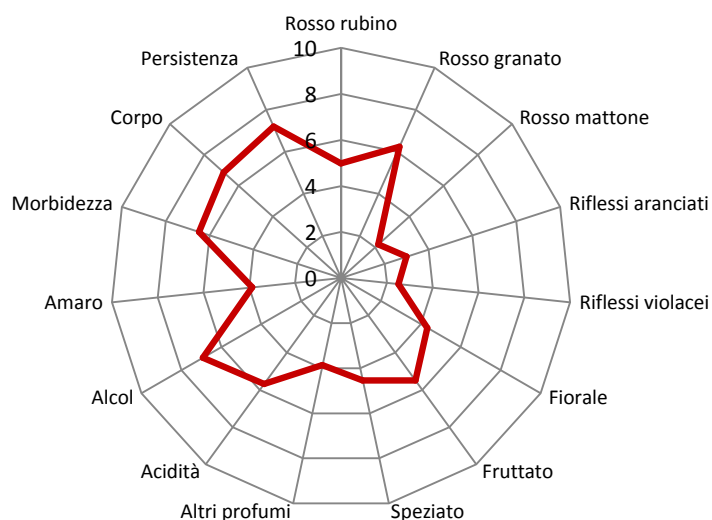
- ✳ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, alato, mediamente compatto
- ✳ Acino medio, ellissoidale corto, pruinoso



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	2,80
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	930
Indice di Ravaz	3,01

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,9
	pH	3,00
	Acidità totale (g/l)	9,06
	Ac. Tartarico (g/l)	4,70
	Ac. Malico (g/l)	2,88
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	110
	Polifenoli totali (mg/l)	1.970

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato; bouquet intenso con profumi floreali (rosa), fruttati, (piccoli frutti) e speziati (pepe, noce moscata e vaniglia); elevata alcolicità (13.4 %), acidità equilibrata, gusto pieno, rotondo e persistente. Idoneo al lungo invecchiamento.