

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
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

IL GRAPPOLO

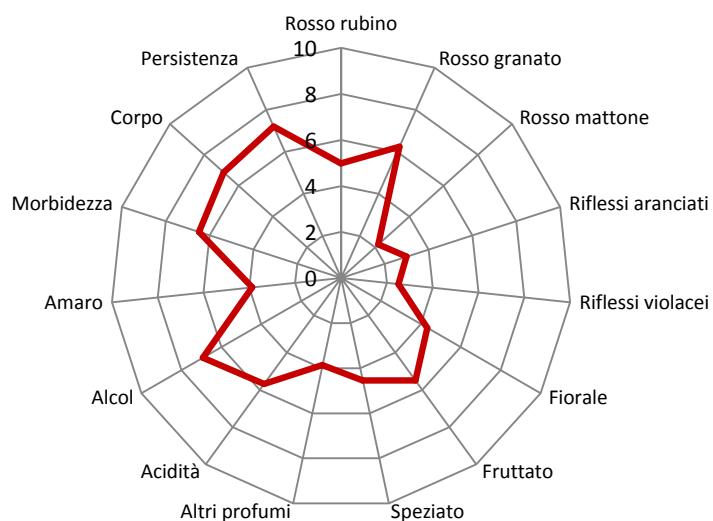
- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, alato, mediamente compatto
- ✿ Acino medio, ellisoidale corto, pruinoso



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE
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	

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO	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
VINO	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.