

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 25/06/2026, 03:15. 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

Pont Saint Martin (AO)

I-CVT 415
(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 moderata
- ✓ Produttività moderata

FASE FENOLOGICA **EPOCA**

Germogliamento	Precoce
Fioritura	Medio-precoce
Invaiaura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE **CLONE**

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Elevata

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale corto, raramente alato, moderatamente compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, pruinoso



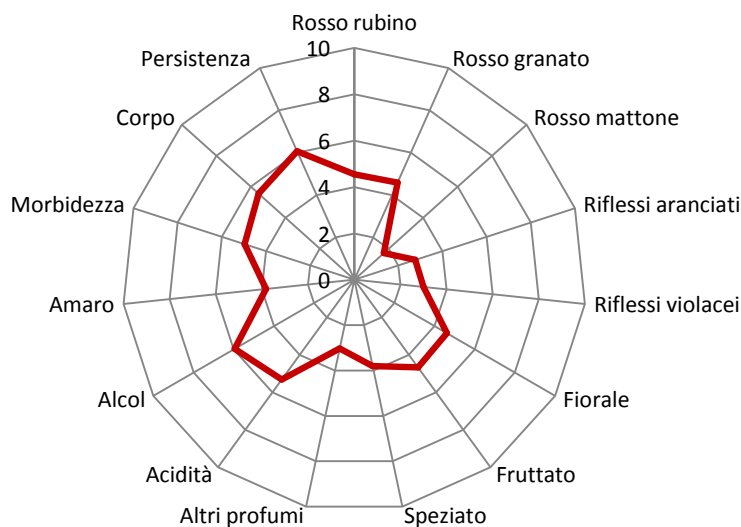
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	0,90
Produzione per ceppo (Kg)	1,90
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	1,84
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	1,93

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,1
	pH	3,01
	Acidità totale (g/l)	8,60
	Ac. Tartarico (g/l)	4,80
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,80
	Antociani totali (mg/l)	110
	Polifenoli totali (mg/l)	1.800

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato; bouquet fine ed intenso con note floreali (rosa), fruttate (piccoli frutti, prugna, ciliegia sotto spirito) e speziate (liquirizia, tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (13.5%), acidità equilibrata, grande struttura, gusto pieno, armonico, vellutato e persistente. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.