

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 01:59. 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)

I-CVT 415
(Picotener)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine

Pont Saint Martin (AO)

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
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-tardiva



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Elevata

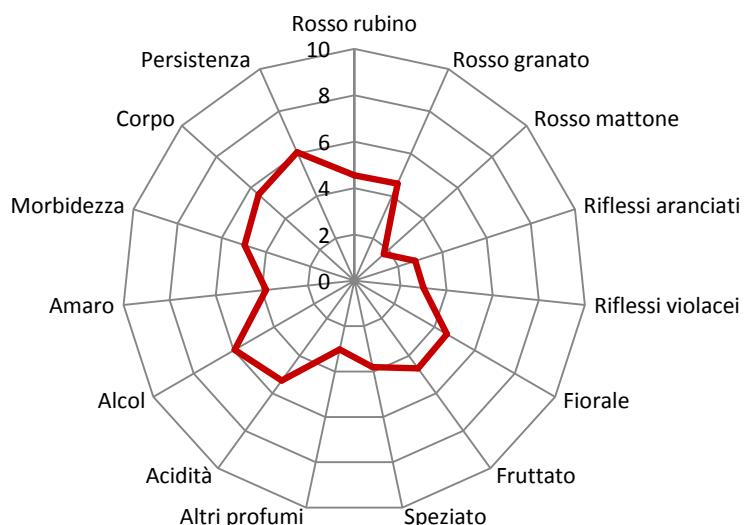
IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, piramidale corto, raramente alato, moderatamente compatto
- ▣ Acino medio-piccolo, ellisoidale corto, pruinoso

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE
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	

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO	Zuccheri ([°] Brix)	23,1
	pH	3,01
	Acidità totale (g/l)	8,60
	Ac. Tartarico (g/l)	4,80
	Ac. Malico (g/l)	2,80
VINO	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.