

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 15:19. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Cosultore

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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Medio-precoce
Invaiaura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-tardiva

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	Moderata
Oidio	Elevata

## IL GRAPPOLO

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



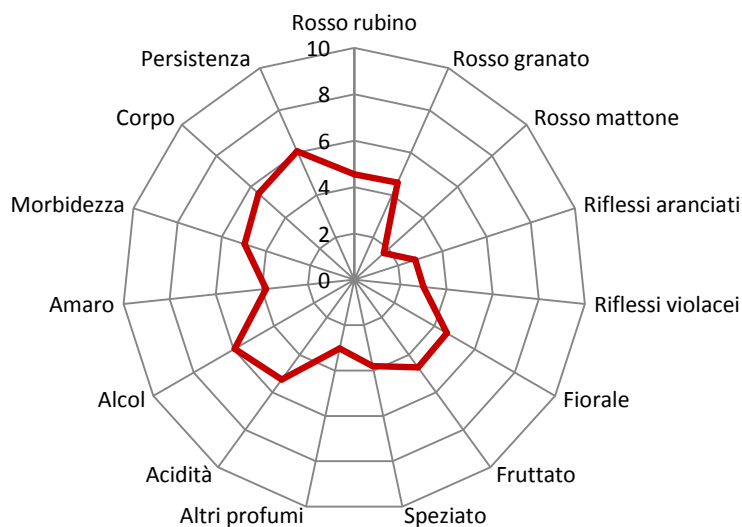
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE** **CLONE**

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**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,1
	pH	3,01
	Acidità totale (g/l)	8,60
	Ac. Tartarico (g/l)	4,80
<b>VINO</b>	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.