

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 06:29. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosultore

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

Donnas (AO)

I-CVT 423
(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 medio-elevata
- ✓ Produttività moderata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiaatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-tardiva

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

IL GRAPPOLO

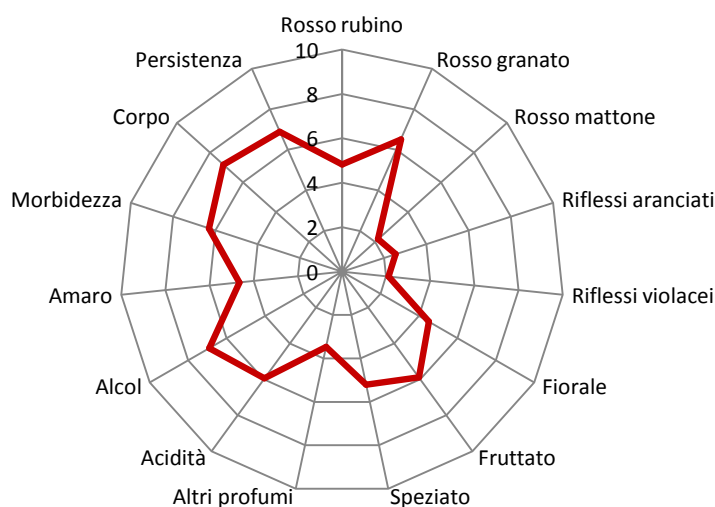
- ✿ Grappolo piccolo, piramidale, abbastanza corto, raramente alato, moderatamente compatto
- ✿ Acino piccolo, ellissoidale corto, pruinoso



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	2,50
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	960
Indice di Ravaz	2,60

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,8
	pH	3,00
	Acidità totale (g/l)	9,50
	Ac. Tartarico (g/l)	7,00
VINO	Ac. Malico (g/l)	3,00
	Antociani totali (mg/l)	150
	Polifenoli totali (mg/l)	2.300

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee ai bordi; bouquet intenso e complesso con note floreali (rosa e viola), fruttate (piccoli frutti, prugna e ciliegia sotto spirito) e speziate (liquirizia, tabacco, noce moscata, cuoio e vaniglia); elevata alcolicità (13.8 %), acidità energica ma equilibrata, gusto pieno, armonico, di tannicità intensa ma vellutata, molto persistente. Particolarmente idoneo al lungo invecchiamento.