NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 02:17. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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. 242 del 14/10/2004

Origine
Neive (CN)

I-CVT 141

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Barbaresco (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	1994-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Lampia”
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità da moderata a media
- ✓ Produttività da moderata a media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Elevata

IL GRAPPOLO

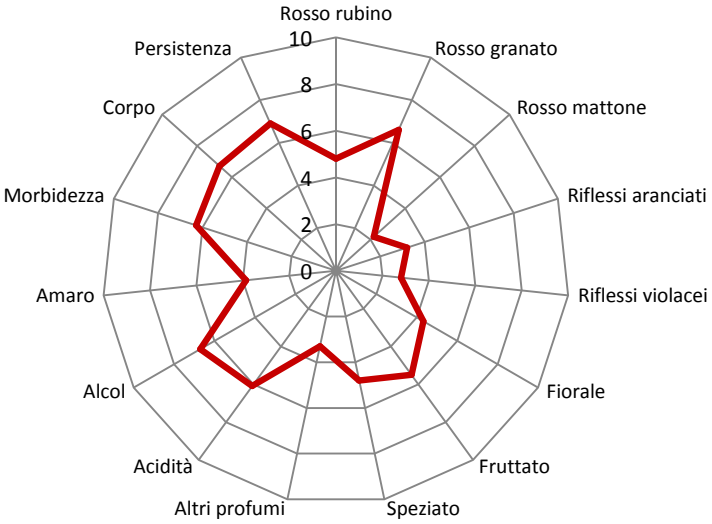
- Grappolo medio-piccolo, piramidale allungato, alato, mediamente compatto
- Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, di colore blu-nero, pruinoso



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,14
Produzione per ceppo (Kg)	1,80
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	1,91
Peso legno potatura (g/ceppo)	750
Indice di Ravaz	2,40

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,7
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	7,00
	Ac. Tartarico (g/l)	6,50
	Ac. Malico (g/l)	2,00
VINO	Antociani totali (mg/l)	130
	Polifenoli totali (mg/l)	2.450

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato; bouquet intenso con profumi floreali (rosa), fruttati, (ciliegia sotto spirito e frutti di bosco) e, in particolare, speziati (tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (13.7%), grande struttura, gusto pieno e rotondo, vellutato, acidità equilibrata, retrogusto persistente. Idoneo all' invecchiamento.