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 180

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 elevata
- ✓ Fertilità da moderata a media
- ✓ Produttività da moderata a media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-tardiva



IL GRAPPOLO

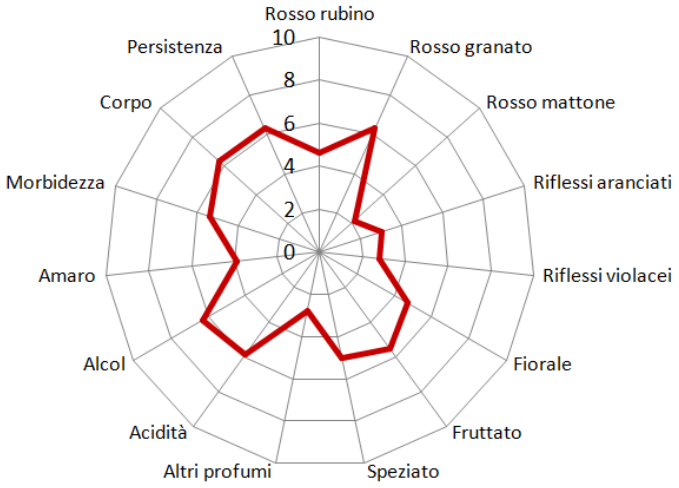
- Grappolo medio-piccolo, piramidale corto, talora con una corta ala, mediamente compatto
- Acino piccolo, ellissoidale corto, pruinoso, di colre blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	1,80
Numero grappoli/ceppo	8,0
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	2,00

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,0
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	7,40
	Ac. Tartarico (g/l)	6,40
	Ac. Malico (g/l)	2,10
VINO	Antociani totali (mg/l)	140
	Polifenoli totali (mg/l)	2.800

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato, bouquet intenso con profumi florali (rosa), fruttati, (ciliegia sotto spirito e frutti di bosco) e, in particolare, speziati (tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (13.8%), grande struttura, gusto pieno, vellutato, acidità energica, retrogusto persistente. Idoneo all' invecchiamento.