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. 210 del 09/09/2005

Origine
Serralunga d'Alba (CN)

I-CVT 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1997-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità moderata
- ✓ Produttività moderata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Elevata



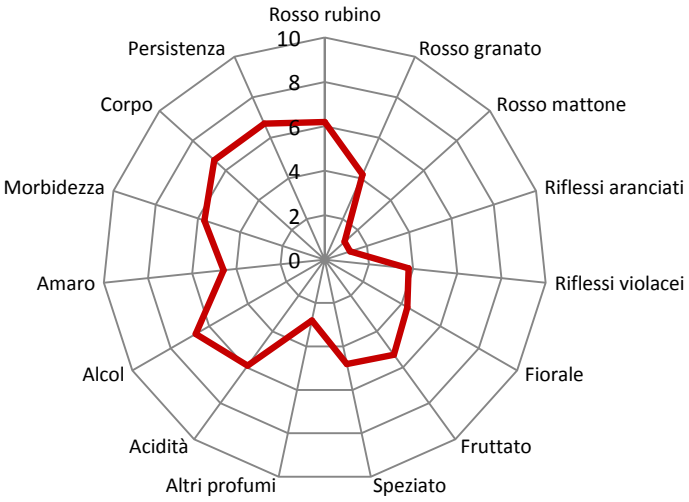
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,75
Produzione per ceppo (Kg)	2,0
Numero grappoli/ceppo	7,0
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	2,77

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,0
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	6,5
	Ac. Tartarico (g/l)	4,0
	Ac. Malico (g/l)	2,0
VINO	Antociani totali (mg/l)	90
	Polifenoli totali (mg/l)	1.950

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, bouquet intenso, complesso, con profumi floreali (rosa e viola), fruttati (ciliegia sotto spirito e pera) e speziati (pepe, tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (14.0 %), gusto pieno e rotondo, di gran corpo, ma armonico, vellutato, adeguatamente acido, retrogusto persistente e leggermente ammandorlato. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.