

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 16/04/2026, 23:46. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Ponte in Valtellina (SO)

(Chiavennasca)

I-VCR 275

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Monteu Roero (CN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5000 |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo 'Chiavennasca'
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale allungato, semicompatto, munito di due corte ali
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia intensamente e uniformemente colorata



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,00 |
| Oidio | - |

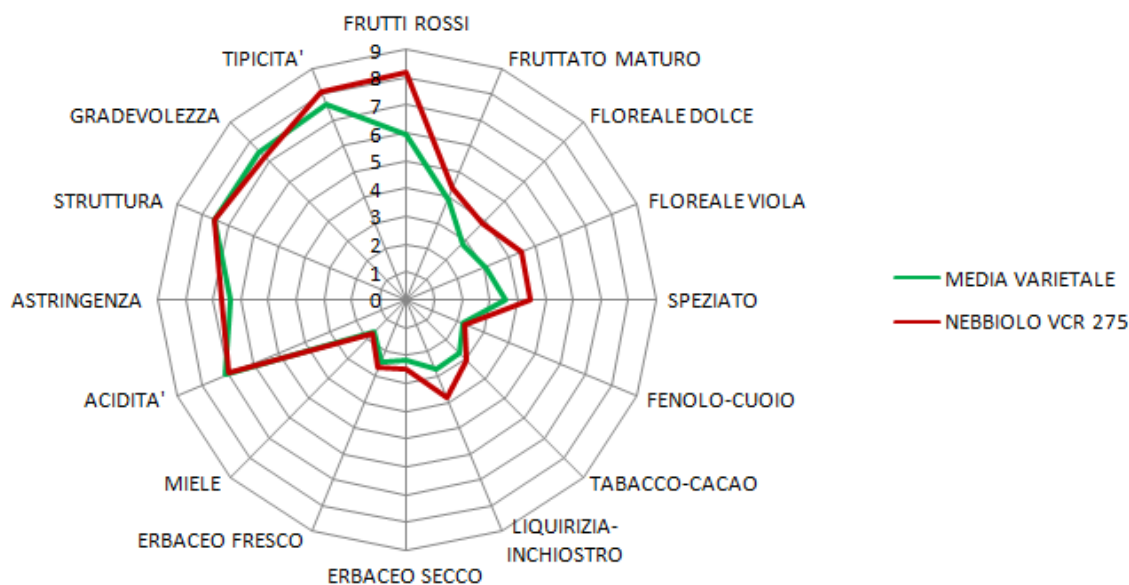
CARATTERISTICHE **CLONE**
PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,22 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,38 |
| Numero grappoli/ceppo | 9,8 |
| Peso medio grappolo (g) | 244 |
| Peso medio acino (g) | 1,65 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 490 |
| Indice di Ravaz | 4,89 |

PARAMETRI **CLONE**
ENOCHIMICI

| | | |
|--------------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 20,53 |
| | pH | 3,17 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,23 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,59 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,80 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 376 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.676 (*) |

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve danno origine a dei vini di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei particolarmente carichi; bouquet intenso, complesso, con profumi floreali, di rosa e viola, dominati dalle note fruttate di ciliegia e pera che si sposano con le abbondanti note speziate di pepe nero, tabacco e chiodi di garofano. Grande struttura, gusto tipico e rotondo, vellutato, sostenuto da una buona acidità totale.

Biotipo particolarmente idoneo al medio-lungo invecchiamento. Adatto all'appassimento per la produzione di Sforzato.