NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 25/04/2024, 03:28. CREA/SNCV ©2011-2024.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine
La Morra (CN)

I-VCR 135

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 “Lampia”
- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

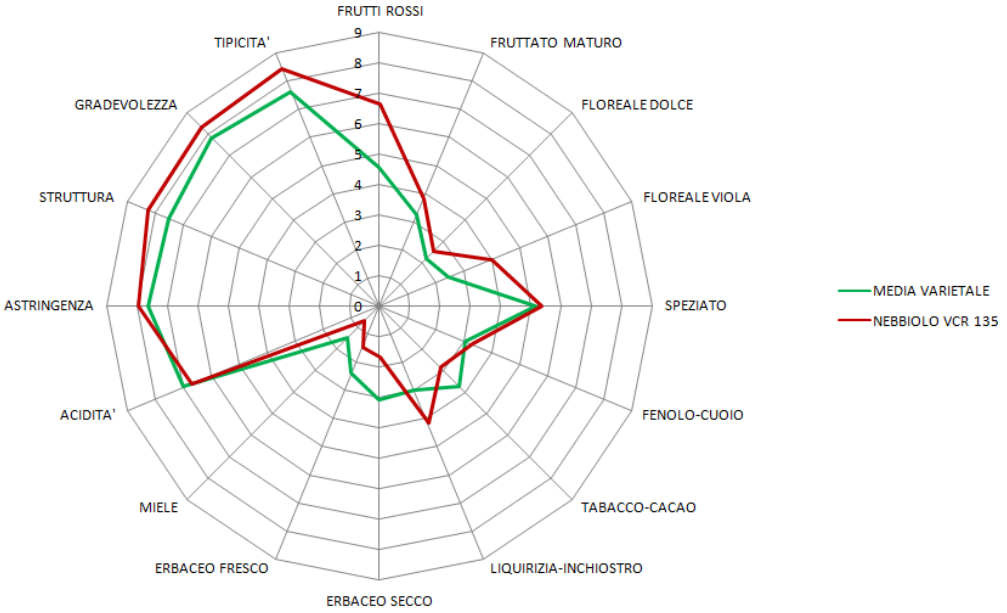
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, semicompatto, munito di due corte ali
- Acino piccolo, a buccia consistente e uniformemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,00
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	2,29
Numero grappoli/ceppo	9,7
Peso medio grappolo (g)	235
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	450
Indice di Ravaz	5,13

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,50
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	7,14
	Ac. Tartarico (g/l)	5,55
	Ac. Malico (g/l)	1,98
VINO	Antociani totali (mg/l)	347 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.620 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve di questo biotipo danno origine a dei vini intensamente colorati, con profumi molto complessi fruttato-speziati; le note balsamiche sovrastano i frutti di bosco; predominano i profumi di tabacco, liquirizia e menta. L'elevata alcolicità è sopportata da un gusto pieno, vellutato, molto armonico e persistente.
Particolarmente idoneo al lungo invecchiamento.