

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 16/04/2026, 23:48. 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

La Morra (CN)

I-VCR 139

## 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 media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona-ottima

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura      | I decade Giugno  |
| Invaiatura     | II decade Agosto |
| Maturazione    | I decade Ottobre |

### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

### CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

|         |      |
|---------|------|
| Botrite | 0,83 |
| Oidio   | -    |

### IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, munito di due corte ali, a volte con un'ala più evidente, semicompatto
- ✎ Acino medio, a buccia uniformemente colorata



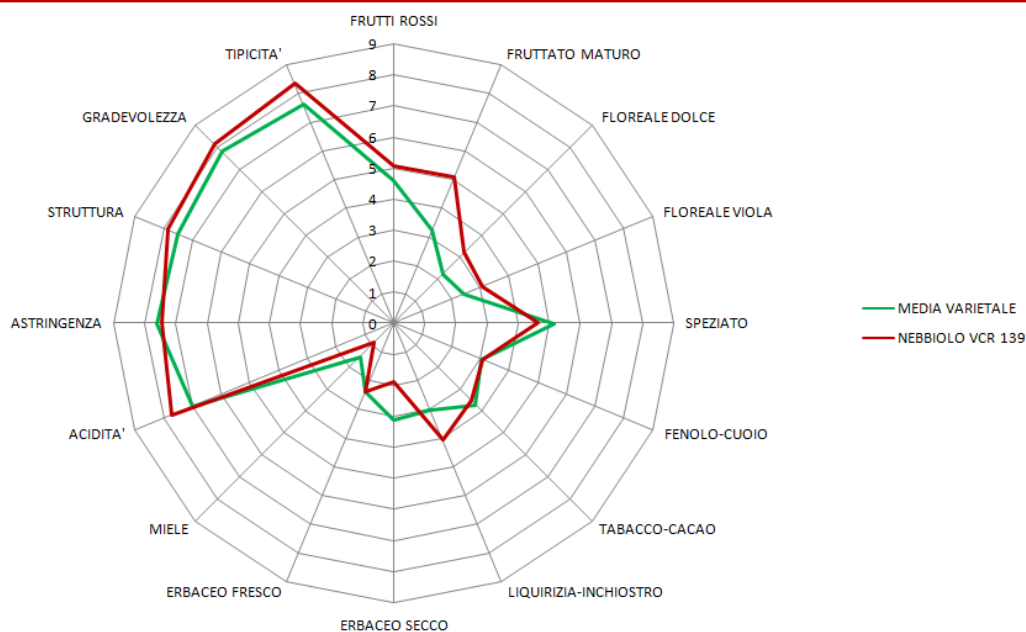
| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,23 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 2,62 |
| Numero grappoli/ceppo         | 9,8  |
| Peso medio grappolo (g)       | 266  |
| Peso medio acino (g)          | 1,77 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 460  |
| Indice di Ravaz               | 5,76 |

| <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------|--------------|
|---------------------------------|--------------|

|              |                          |           |
|--------------|--------------------------|-----------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)          | 19,77     |
|              | pH                       | 3,17      |
|              | Acidità totale (g/l)     | 7,53      |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | 5,39      |
|              | Ac. Malico (g/l)         | 2,06      |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)  | 355 (*)   |
|              | Polifenoli totali (mg/l) | 2.476 (*) |

### ANALISI SENSORIALE



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà origine a vini di colore rosso rubino con sfumature granate, bouquet intenso con profumi floreale-fruttati, leggermente speziati, di buon corpo, gusto pieno e rotondo con sentori lunghi nel retrogusto.

Biotipo adatto per vini freschi o di medio invecchiamento.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004