

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 14:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Treiso (CN)

I-VCR 178

## 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 buona
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione buona

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,00
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, semispargolo, piramidale, munito di ali evidenti
- ✿ Acino medio-grande, a buccia consistente e fortemente colorata



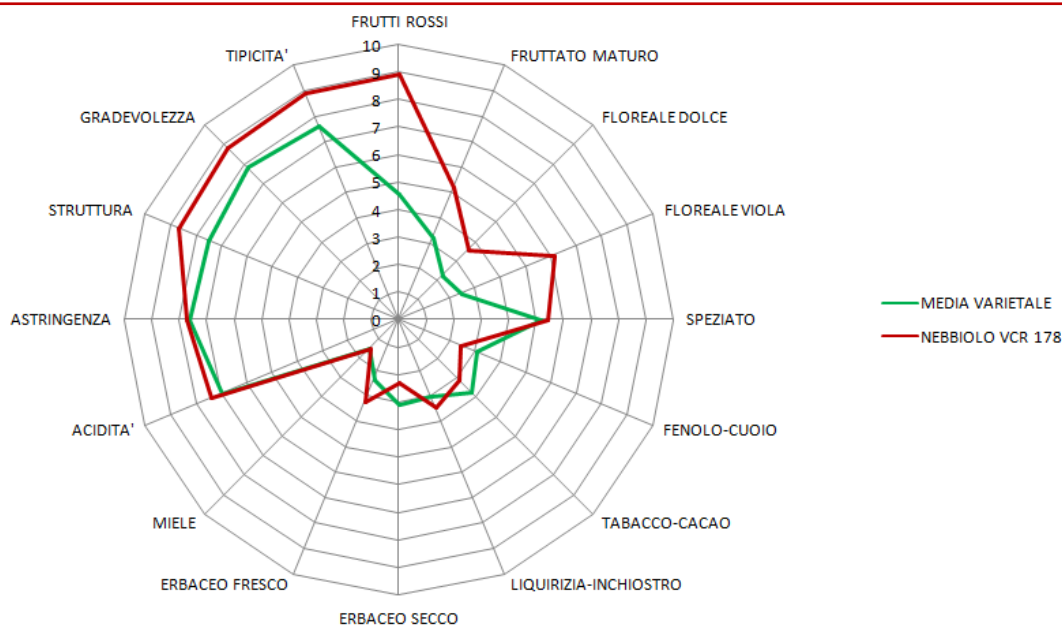
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,27
Produzione per ceppo (Kg)	2,70
Numero grappoli/ceppo	10,2
Peso medio grappolo (g)	265
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	540
Indice di Ravaz	5,44

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

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	20,77
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,17
	Ac. Tartarico (g/l)	5,62
	Ac. Malico (g/l)	1,75
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	358 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.718 (*)

### ANALISI SENSORIALE



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve di questo biotipo danno origine a vini di colore rosso rubino intenso, con profumi fruttati e floreali che sovrastano le note speziate. Di ottima struttura e corposità, rotondo, morbido, giustamente tannico. Notevoli sono le note di persistenza. Biotipo adatto per vini di medio-lungo invecchiamento.

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