

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 03/12/2021, 07:48. CREA/SNCV ©2011-2021.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Sondrio (SO)

I-VCR 278

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 | 2005-2007 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Presenta un caratteristico portamento assurgente dei tralci
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produttività buona



FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|-------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, allungato, semicompatto, con due o più ali evidenti
- ✦ Acino medio-grosso, con buccia blu-nero uniformemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,17 |
| Oidio | - |

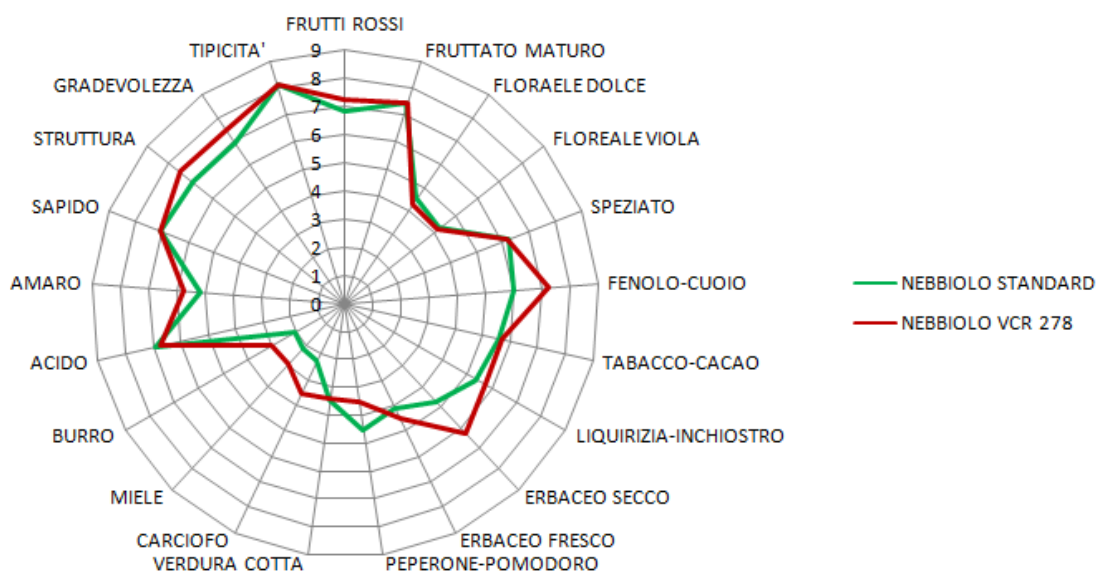
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,31 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,82 |
| Numero grappoli/ceppo | 10,5 |
| Peso medio grappolo (g) | 269 |
| Peso medio acino (g) | 1,9 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 640 |
| Indice di Ravaz | 4,40 |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 20,03 |
| | pH | 3,14 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,97 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,83 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,73 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 399 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 3.099 (*) |

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino carico con sfumature violacee; bouquet intenso con profumi floreali di rosa e viola, fruttati maturi di ciliegia e pera, con note speziate di pepe e tabacco. Al gusto è risultato pieno e rotondo, di buon corpo, vellutato e armonico, con un retrogusto persistente che richiama un leggero sapore di mandorla. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.