

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 16:55. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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 284

## 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

- ✓ Vigoria e fertilità media
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Buono-ottimo il grado zuccherino del mosto
- ✓ Ottima dotazione di antociani

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,50
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, semicompatto, con ali evidenti
- ✿ Acino medio-grosso, con buccia di colore blu-nero uniforme



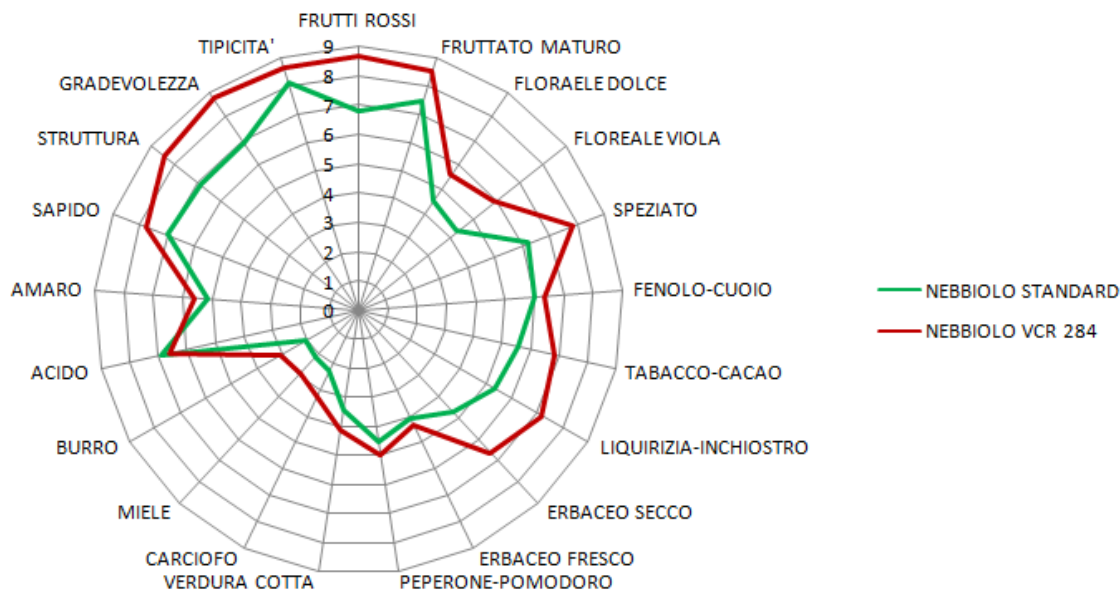
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,27
Produzione per ceppo (Kg)	2,82
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	278
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	670
Indice di Ravaz	4,20

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

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	20,53
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,47
	Ac. Tartarico (g/l)	5,93
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	1,73
	Antociani totali (mg/l)	361,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.970,5 (*)

### ANALISI SENSORIALE



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino tendente al granato; bouquet intenso con profumi floreali-fruttati e in particolar modo speziati, di buona alcolicità, di gusto pieno, rotondo, vellutato, di media acidità. Adatto al medio invecchiamento.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006