

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 02:01. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,50
Oidio	-

IL GRAPPOLO

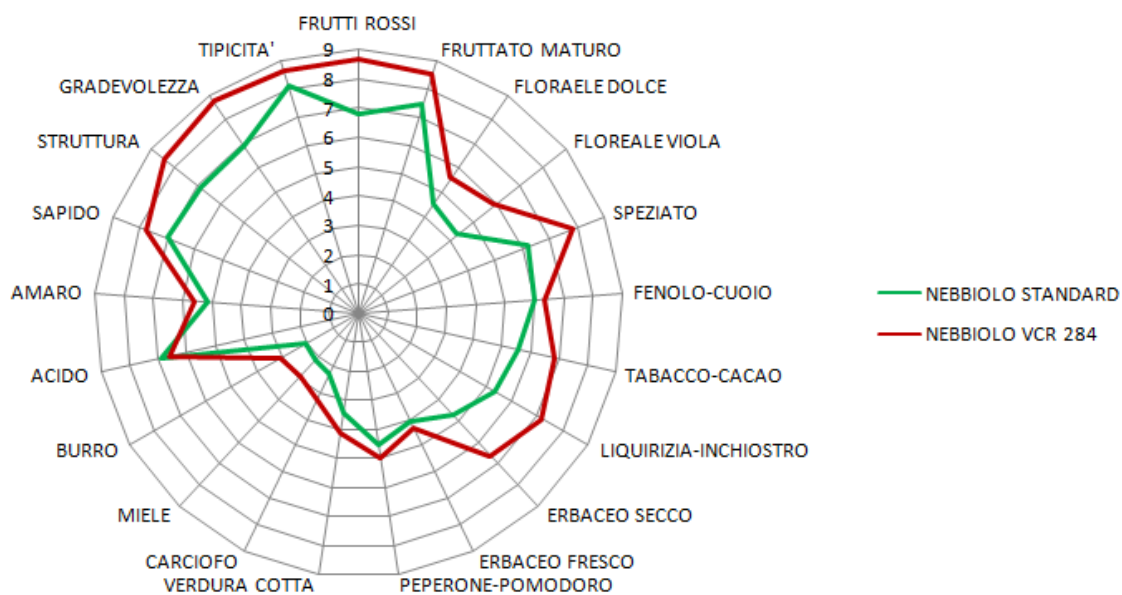
- 🍇 Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, semicompatto, con ali evidenti
- 🍇 Acino medio-grosso, con buccia di colore blu-nero uniforme



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

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

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAÑOLETTICA

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