

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 01:59. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

I-VCR 372

Origine
Sondrio (SO)

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 elevata
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produttività buona
- ✓ Ottima dotazione di antociani



FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale allungato, semispargolo, munito di due ali di cui una più evidente
- ❖ Acino piccolo, con buccia blu-nero uniformemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,50
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

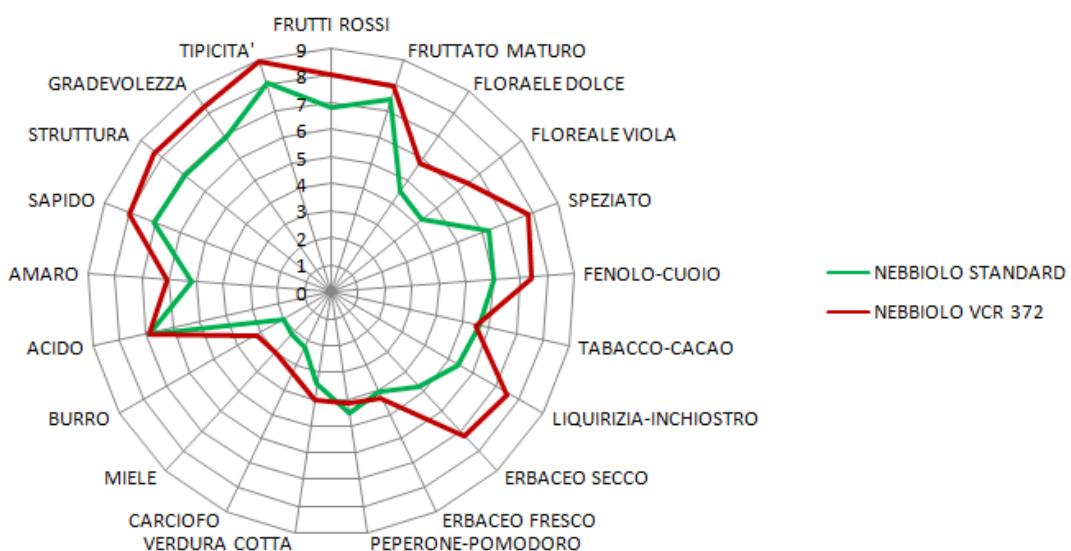
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	3,05
Numero grappoli/ceppo	10,7
Peso medio grappolo (g)	286
Peso medio acino (g)	1,58
Peso legno potatura (g/ceppo)	730
Indice di Ravaz	4,18

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	21,40
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	7,83
	Ac. Tartarico (g/l)	6,70
	Ac. Malico (g/l)	2,00
VINO	Antociani totali (mg/l)	410,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.729 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con profumi fini ed eleganti, con sentori fruttati e speziati, di adeguata gradazione alcolica, con acidità contenuta, moderatamente tannico. Adatto a un consumo pronto o al medio invecchiamento.