

# 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

## Origine

Sondrio (SO)

I-VCR 372

## 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
Invaiaura	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	-

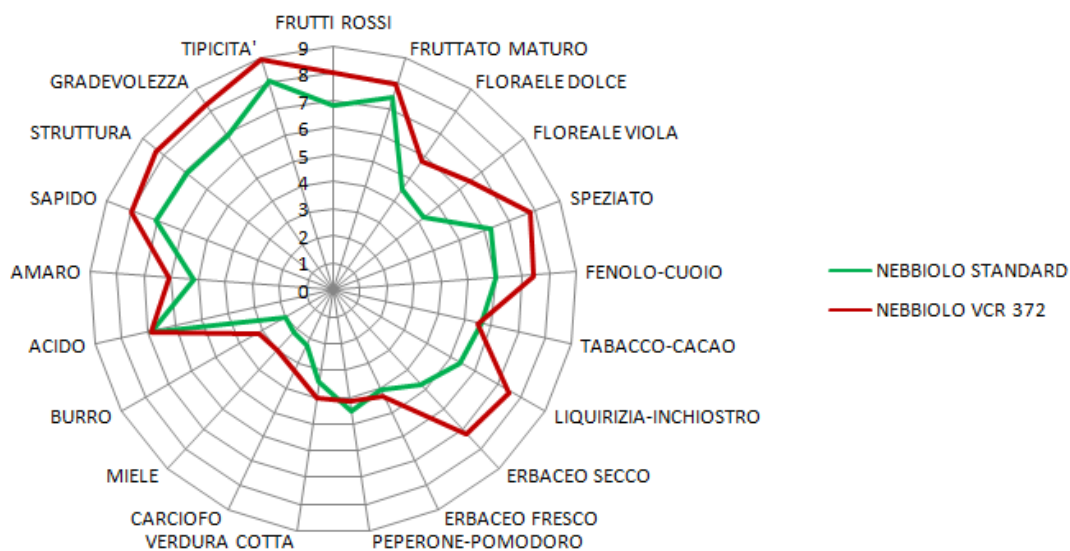
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

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 ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.