NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

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

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

2007 200

Periodo di osservazione

2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	E POCA
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



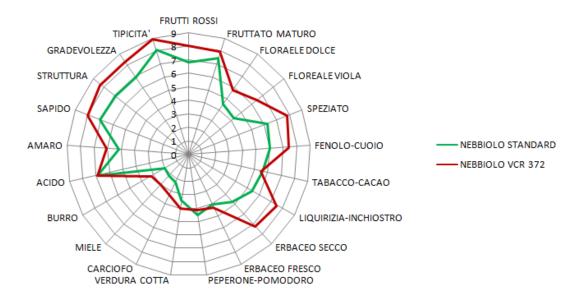
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

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

