NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:50. 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
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- √ Vigoria media
- √ Fertilità superiore
- ✓ 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 piccolo, cilindrico, allungato, semispargolo, con due corte ali
- Acino medio-piccolo, con buccia blu-nero uniformemente colorata



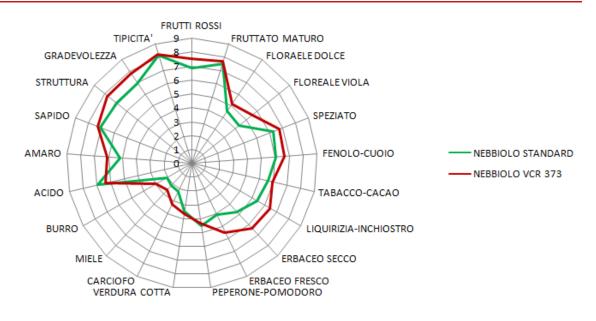
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	2,71
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	620
Indice di Ravaz	4,37

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	21,10
9	рН	3,10
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,90
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	7,47
	Ac. Malico (g/l)	1,53
VINO	Antociani totali (mg/l)	416,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.170 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino carico con sfumature violacee; bouquet intenso, complesso, caratterizzato da profumi delicati floreali-fruttati dove però le spezie prevalgono con sentori di menta, liquirizia, tabacco e vaniglia; di elevata alcolicità e di acidità equilibrata. Il gusto è pieno, vellutato, armonico e persistente con un leggero retrogusto mandorlato. Particolarmente idoneo all'invecchiamento prolungato.

