

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 02:04. 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 373

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
Invaiaura	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	-

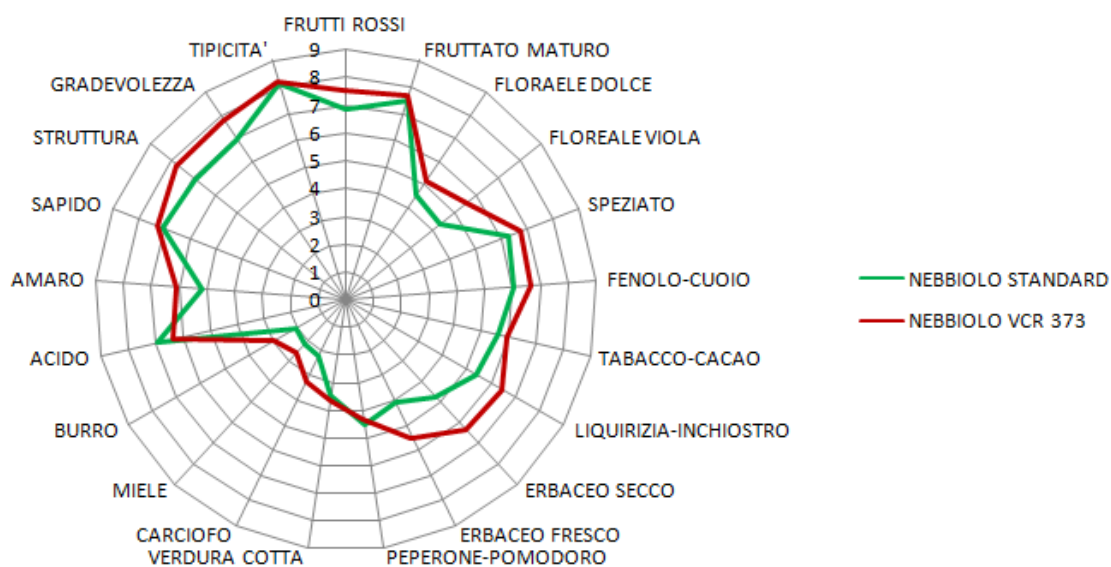
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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 ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	21,10
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,90
	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.