

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 14:35. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Treiso (CN)

I-VCR 186

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 | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Biotipo "Lampia"

✓ Vigoria inferiore

✓ Fertilità media

✓ Produzione buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaatura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,00 |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

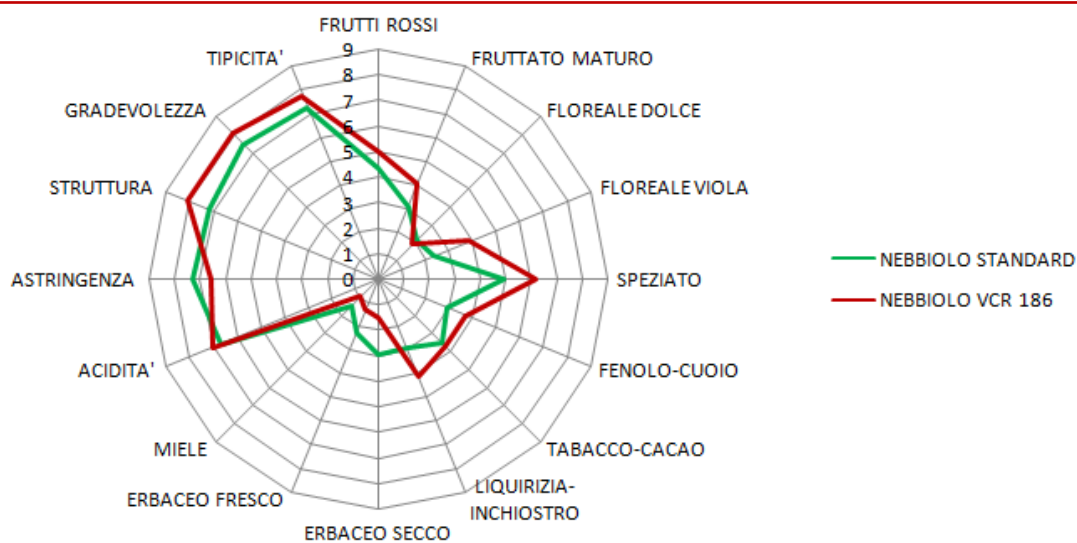
- ✿ Grappolo medio, semicompatto, cilindrico, munito di due corte ali, a volte più evidenti
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia uniformemente colorata



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,21 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,53 |
| Numero grappoli/ceppo | 9,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 262 |
| Peso medio acino (g) | 1,65 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 490 |
| Indice di Ravaz | 5,16 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 19,23 |
| | pH | 3,17 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,47 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,74 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,89 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 337 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.340,5 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve di questo clone danno origine a vini di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei particolarmente carichi, bouquet intenso, complesso, con profumi floreali, di rosa e viola, dominati dalle note fruttate di ciliegia e pera che si sposano con le abbondanti note speziate di pepe nero, tabacco e chiodi di garofano.

Grande struttura, gusto tipico e rotondo, vellutato, sostenuto da una buona acidità totale. Biotipo particolarmente idoneo all'invecchiamento prolungato.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004