

NEBBIOLO N.

I-CVT CN 142



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 196 del 23/08/1990

Origine

Neive (CN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1983-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Lampia”
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-elevata

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Medio-precocce
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

IL GRAPPOLO

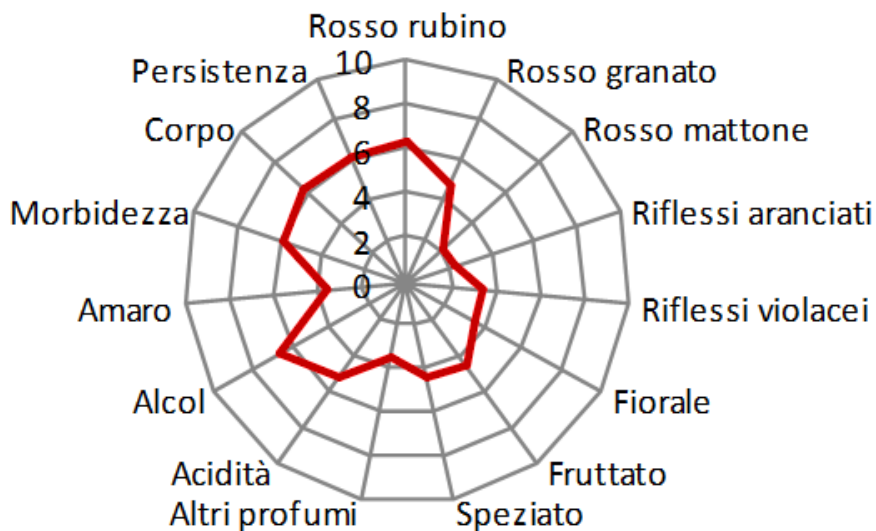
- ✿ Grappolo medio-grande, conico allungato, con due ali, mediamente compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,10
Produzione per ceppo (Kg)	3,80
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	310
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	4,31

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,6
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	9,20
	Ac. Tartarico (g/l)	7,20
	Ac. Malico (g/l)	2,80
VINO	Antociani totali (mg/l)	88
	Polifenoli totali (mg/l)	1.600

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico, bouquet intenso con note floreali e speziate; elevata alcolicità (13.3 %), acidità sostenuta, tannicità moderata, retrogusto persistente. Particolarmente adatto all'invecchiamento.