

NEBBIOLO N.

I-CVT 63 (Michet)



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. 297 del 22/12/2001

Origine

La Morra (CN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Barolo (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1993-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità moderata
- ✓ Produttività moderata

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Buona
Oidio	Elevata

IL GRAPPOLO

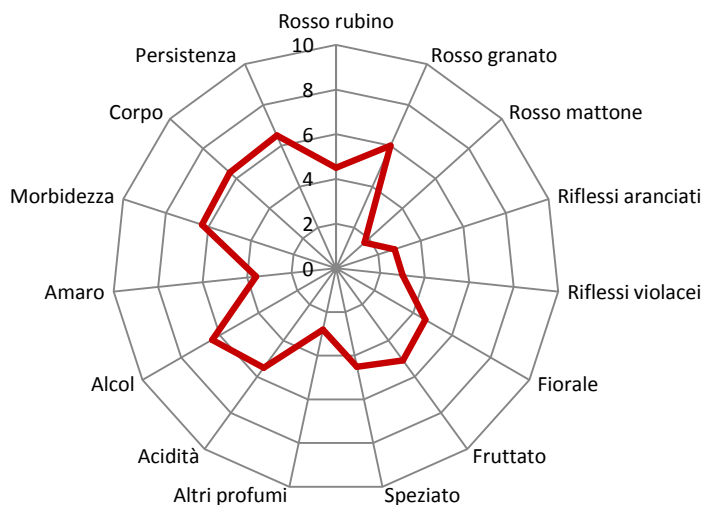
- 🍇 Grappolo piccolo, piramidale corto, tendente al compatto, ali corte
- 🍇 Acino medio-grande, ellissoidale corto, pruinoso



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,80
Produzione per ceppo (Kg)	1,40
Numero grappoli/ceppo	8,0
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	2,33

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,0
	pH	3,00
	Acidità totale (g/l)	9,90
	Ac. Tartarico (g/l)	6,70
	Ac. Malico (g/l)	3,80
VINO	Antociani totali (mg/l)	110
	Polifenoli totali (mg/l)	2.180

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato; bouquet intenso ed etereo, caratterizzato da profumi floreali (rosa e viola), fruttati, (ciliegia sotto spirito e prugna) e speziati (pepe, tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (13.2%), grande struttura, gusto pieno, armonico, vellutato e persistente, acidità equilibrata, retrogusto persistente. Particolarmente idoneo ad un lungo invecchiamento.