

NEBBIOLO N.



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)

I-CVT 71 (Michet)

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	Medio-precocce
Maturazione	Medio-tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Elevata

IL GRAPPOLO

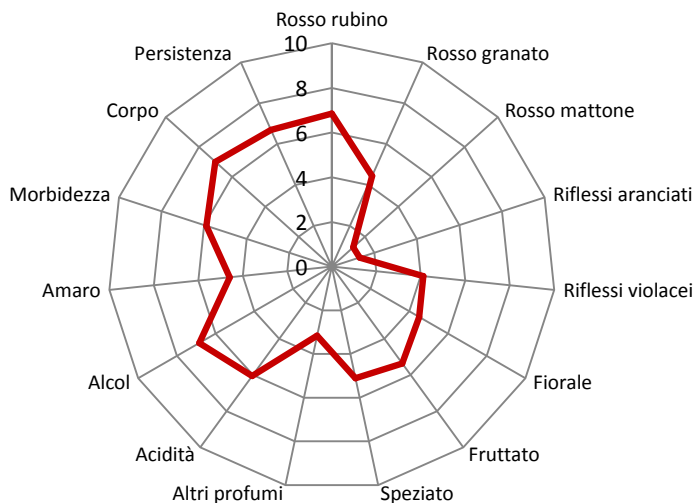
- ✶ Grappolo piccolo, cilindrico corto, raramente alato, poco compatto
- ✶ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, pruinoso



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,90
Produzione per ceppo (Kg)	2,00
Numero grappoli/ceppo	9,0
Peso medio grappolo (g)	195
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	500
Indice di Ravaz	4,00

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,5
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,90
	Ac. Tartarico (g/l)	6,50
	Ac. Malico (g/l)	2,50
VINO	Antociani totali (mg/l)	140
	Polifenoli totali (mg/l)	2.030

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee; bouquet intenso, complesso, con profumi floreali (rosa e viola), fruttati, (lampone, ciliegia sotto spirito e pera) e in particolare speziati (liquirizia, tabacco, vaniglia e menta); elevata alcolicità (13.8%), acidità equilibrata, gusto pieno, vellutato, molto armonico e persistente, retrogusto mandorlato. Particolarmente idoneo al lungo invecchiamento.