

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. 242 del 14/10/2004

Origine

Neive (CN)

I-CVT 180

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Barbaresco (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	1994-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo "Lampia"
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità da moderata a media
- ✓ Produttività da moderata a media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-tardiva

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale corto, talora con una corta ala, mediamente compatto
- ✿ Acino piccolo, ellissoidale corto, pruinoso, di colore blu-nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

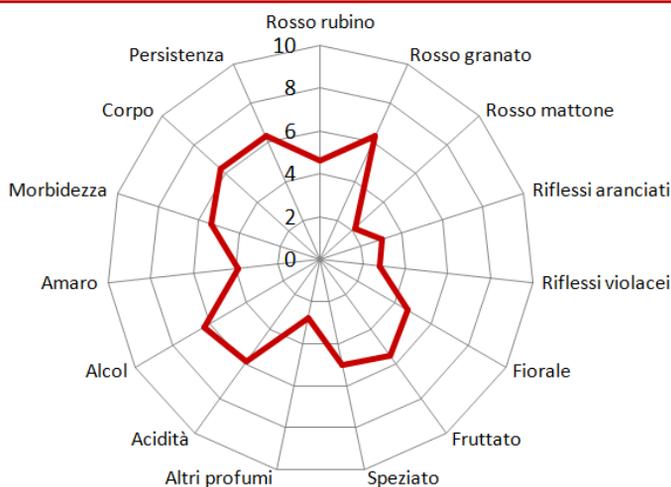
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	1,80
Numero grappoli/ceppo	8,0
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	2,00

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,0
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	7,40
	Ac. Tartarico (g/l)	6,40
	Ac. Malico (g/l)	2,10
VINO	Antociani totali (mg/l)	140
	Polifenoli totali (mg/l)	2.800

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato, bouquet intenso con profumi florali (rosa), fruttati, (ciliegia sotto spirito e frutti di bosco) e, in particolare, speziati (tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (13.8%), grande struttura, gusto pieno, vellutato, acidità energica, retrogusto persistente. Idoneo all' invecchiamento.