

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 185

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 moderata
- ✓ Produttività moderata

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Elevata

IL GRAPPOLO

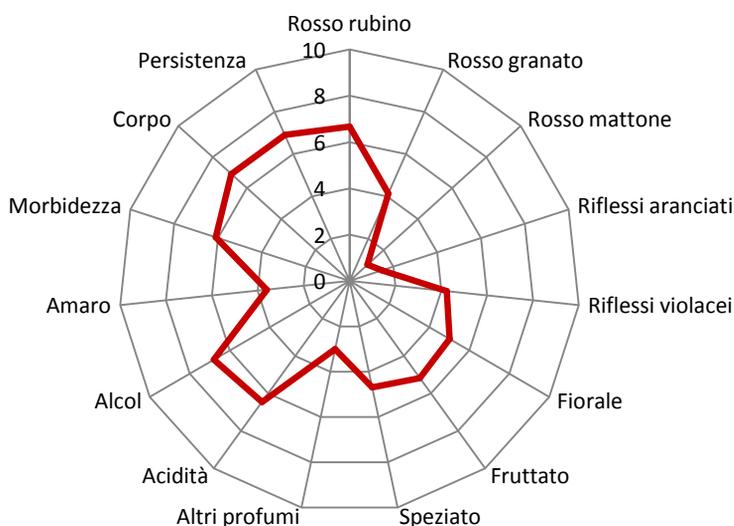
- ✿ Grappolo piccolo, piramidale, non molto lungo, in genere con un'ala
- ✿ Acino medio, ellissoidale corto, pruinoso



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,81
Produzione per ceppo (Kg)	1,40
Numero grappoli/ceppo	7,0
Peso medio grappolo (g)	215
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	1,55

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,1
	pH	2,99
	Acidità totale (g/l)	7,80
	Ac. Tartarico (g/l)	7,40
	Ac. Malico (g/l)	2,60
VINO	Antociani totali (mg/l)	150
	Polifenoli totali (mg/l)	2.700

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, bouquet intenso, complesso, con profumi floreali (rosa e viola), fruttati, (ciliegia sottospirito e pera) e speziati (pepe, tabacco, chiodi di garofano e vaniglia); elevata alcolicità (14.0%), gusto pieno e rotondo, di gran corpo, ma armonico, vellutato, adeguatamente acido, retrogusto persistente e leggermente ammandorlato. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.