

# 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. 210 del 09/09/2005

## Origine

Serralunga d'Alba (CN)

I-CVT 4

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1997-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Tardiva

### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

### CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Elevata

## IL GRAPPOLO

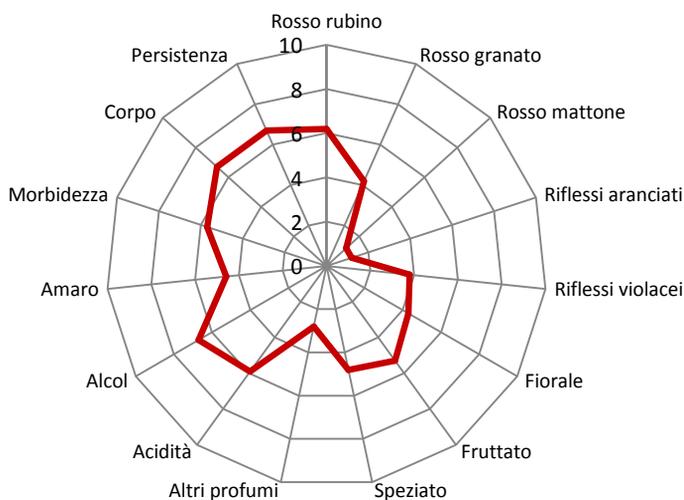
- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, corto, raramente alato, mediamente compatto
- ✿ Acino medio, ellissoidale, corto, pruinoso, di colore blu-nero



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	0,75
Produzione per ceppo (Kg)	2,0
Numero grappoli/ceppo	7,0
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	2,77

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	24,0
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	6,5
	Ac. Tartarico (g/l)	4,0
	Ac. Malico (g/l)	2,0
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	90
	Polifenoli totali (mg/l)	1.950

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, bouquet intenso, complesso, con profumi floreali (rosa e viola), fruttati (ciliegia sotto spirito e pera) e speziati (pepe, tabacco 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.