

NEBBIOLO N.

I-VCR 139



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

La Morra (CN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Monteu Roero (CN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5000 |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo "Lampia"
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona-ottima

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 0,83 |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, munito di due corte ali, a volte con un'ala più evidente, semicompatto
- ✿ Acino medio, a buccia uniformemente colorata



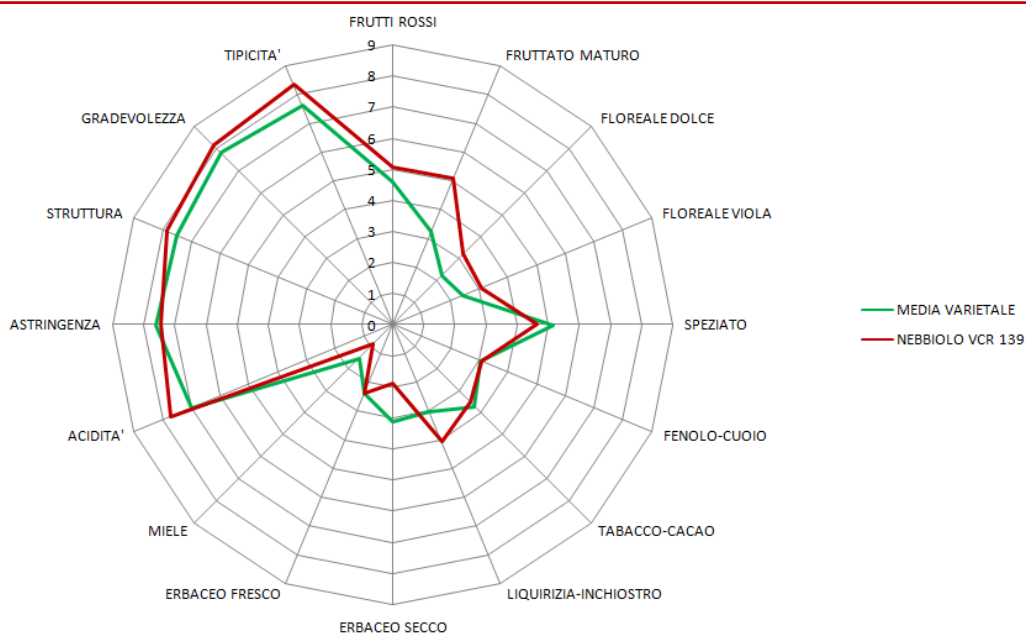
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,23 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,62 |
| Numero grappoli/ceppo | 9,8 |
| Peso medio grappolo (g) | 266 |
| Peso medio acino (g) | 1,77 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 460 |
| Indice di Ravaz | 5,76 |

| PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---------------------------------|--------------|
|---------------------------------|--------------|

| | | |
|--------------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 19,77 |
| | pH | 3,17 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,53 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,39 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,06 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 355 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.476 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà origine a vini di colore rosso rubino con sfumature granate, bouquet intenso con profumi floreale-fruttati, leggermente speziati, di buon corpo, gusto pieno e rotondo con sentori lunghi nel retrogusto.

Biotipo adatto per vini freschi o di medio invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004