

# NEBBIOLO N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Neive (CN)

I-VCR 172

## 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-buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione medio-buona

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, semicompatto, munito di due corte ali
- ✿ Acino medio-piccolo a buccia consistente e fortemente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,83
Oidio	-

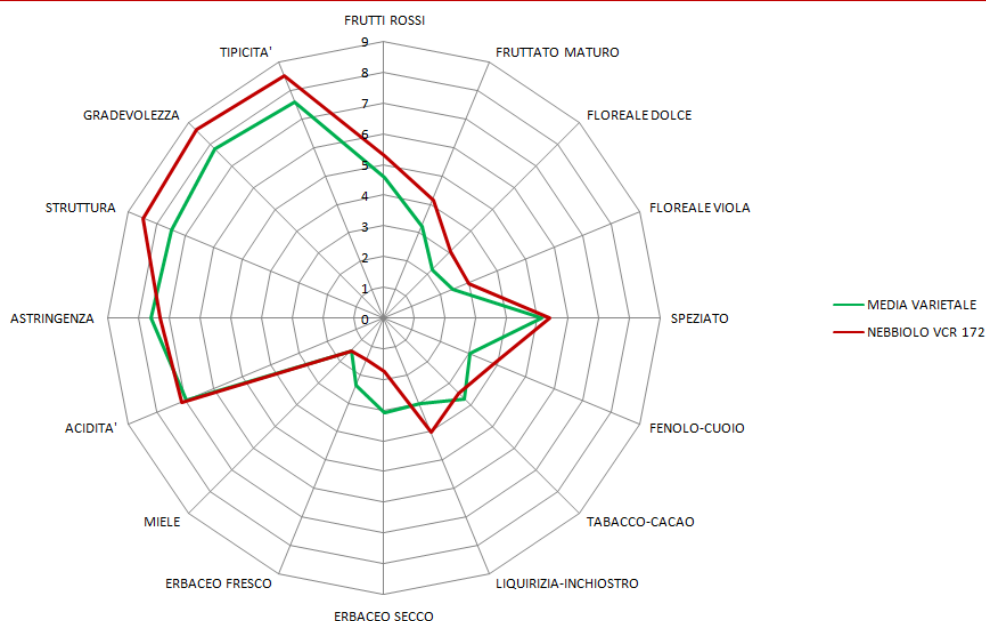
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	2,40
Numero grappoli/ceppo	9,9
Peso medio grappolo (g)	243
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	470
Indice di Ravaz	5,15

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,73
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,78
	Ac. Tartarico (g/l)	4,94
	Ac. Malico (g/l)	1,88
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	350 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.940 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

I vini che si ottengono da questo biotipo sono fortemente colorati con bouquet complesso, floreale-fruttato con particolari note speziate (tabacco e cacao), di elevata alcolicità e struttura, gusto pieno, vellutato, con tannini molto complessati. L'acidità sorregge il corpo con un retrogusto molto lungo.

Biotipo adatto per invecchiamenti anche prolungati.