

NEBBIOLO N.

I-VCR 278



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Sondrio (SO)

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	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Presenta un caratteristico portamento assurgente dei tralci
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produttività buona



FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, allungato, semicompatto, con due o più ali evidenti
- ✿ Acino medio-grosso, con buccia blu-nero uniformemente colorata

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,17
Oidio	-

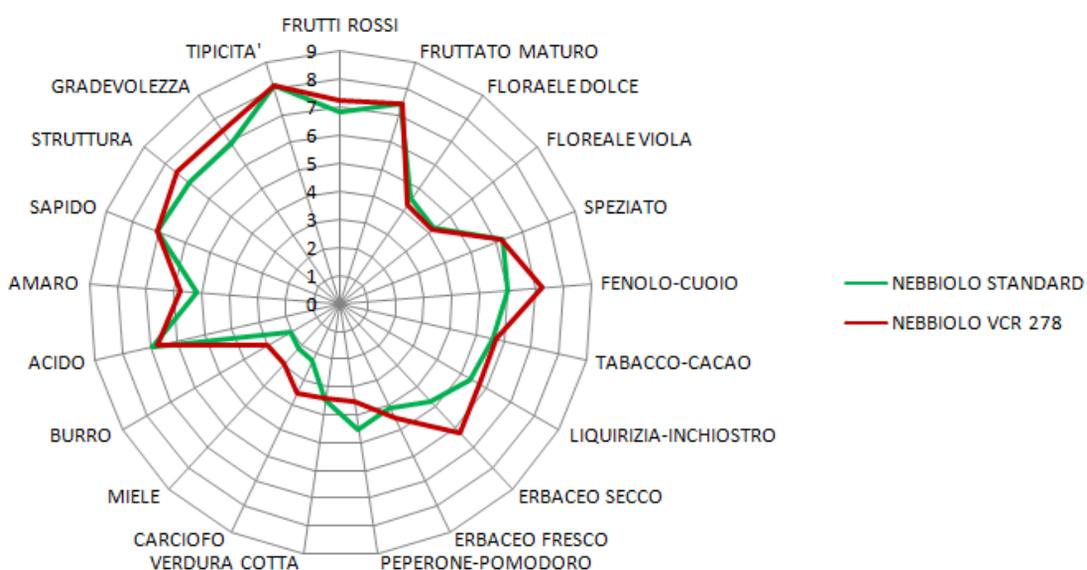
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	2,82
Numero grappoli/ceppo	10,5
Peso medio grappolo (g)	269
Peso medio acino (g)	1,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	640
Indice di Ravaz	4,40

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,03
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,97
	Ac. Tartarico (g/l)	6,83
	Ac. Malico (g/l)	1,73
VINO	Antociani totali (mg/l)	399 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.099 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

DESCRIZIONE ORGANOLETICA

Vino di colore rosso rubino carico con sfumature violacee; bouquet intenso con profumi floreali di rosa e viola, fruttati maturi di ciliegia e pera, con note speziate di pepe e tabacco. Al gusto è risultato pieno e rotondo, di buon corpo, vellutato e armonico, con un retrogusto persistente che richiama un leggero sapore di mandorla. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.