

# NEBBIOLO N.

I-CVT C2



## Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite);  
Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona", Carpeneto (AL)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

## Origine

Ghemme (NO)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Gattinara (VC)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2424
Periodo di osservazione	2007-2009

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Clone appartenente al biotipo "Cobianco" (caratterizzato dal colore invernale dei tralci nocciola chiaro)
- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Potenziale qualitativo elevato

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo medio, tendenzialmente cilindrico, allungato, alato
- ✦ Acino medio-piccolo



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Elevata

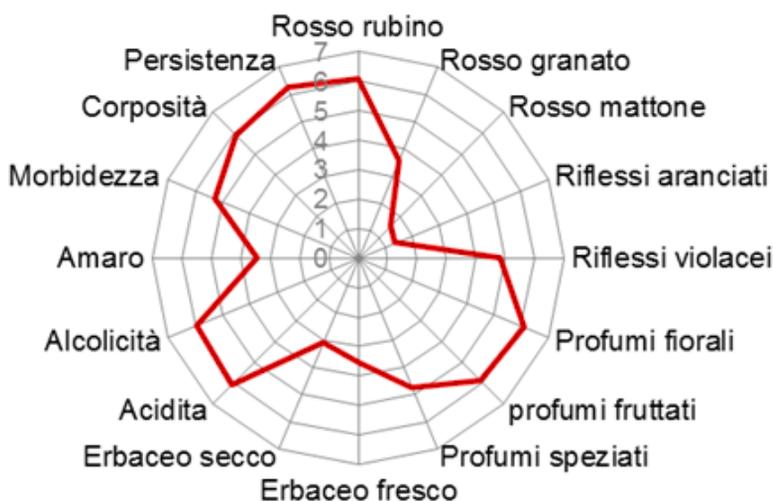
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	3,80
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.800
Indice di Ravaz	2,2

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	24,3
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	5,10
	Ac. Malico (g/l)	2,70
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	129,67
	Polifenoli totali (mg/l)	1.948,67

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di elevata intensità colorante, elevato grado alcolico (13.9 %), buon corpo, forza acida e sapidità. Al naso si è contraddistinto per la mineralità e per i profumi floreali di viola e speziati di pepe e cannella, accompagnati da piacevoli note fruttate di marmellata.