

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 13/03/2025, 21:48. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosuitore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura 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. 300 del 31/10/1980

Origine

Barolo (CN)

I-CN 36

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione | La Morra (CN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera potata a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3500 |
| Periodo di osservazione | 1983-1986 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Lampia” a foglia intera
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata ma leggermente incostante

FASE FENOLOGICA **EPOCA**

Germogliamento Precoce

Fioritura Media

Invaiaura Media

Maturazione Tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE **CLONE**

CRITTOGAMICHE

Botrite Media

Oidio Elevata

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, conico allungato, mediamente compatto, ali ben sviluppate
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto; buccia di colore blu-nero



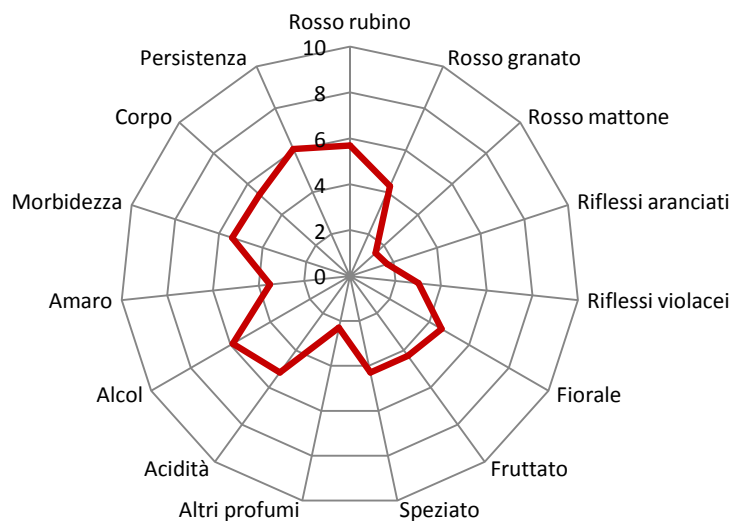
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE** **CLONE**

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,20 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,7 |
| Numero grappoli/ceppo | 16 |
| Peso medio grappolo (g) | 309 |
| Peso medio acino (g) | 1,72 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 950 |
| Indice di Ravaz | 4,94 |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI** **CLONE**

| | | |
|--------------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 21,6 |
| | pH | 3,03 |
| | Acidità totale (g/l) | 9,00 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,20 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,30 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 86 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.650 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso, bouquet fine con note floreali e speziate; adeguata alcolicità (12.4 %), acidità contenuta, tannicità moderata, retrogusto persistente. Più adatto al medio che al lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al periodo 1984-1986